

## GALETTES A LA ROQUETTE, NOISETTES ET OUSSAU IRATY



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 10 mn en tout pour une vingtaine de galettes**

### Pour une dizaine de galettes:

2 œufs

2 càs de farine

4 belles poignées de roquette ciselée

4 càs d'Oussao Iraty râpé

3 càs de noisettes concassées et torréfiées

Un peu d'huile d'olive

Sel et poivre

Une heure à l'avance si possible.

Mettre les œufs, la farine et la roquette dans le bol du mixer.

Donner quelques impulsions pour tout bien mélanger et que la pâte prenne une belle couleur verte.

Ajouter les noisettes et le fromage râpé, ajuster l'assaisonnement en sel et poivre et une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Dans une poêle à fond épais beurrée si nécessaire, à feu moyen, verser environ une demi louche de pâte (avec l'aide d'un cercle si on veut des galettes régulières et toutes de la même taille).

Faire cuire environ 2 à 3 minutes sur chaque face et retourner les galettes avec précaution, les déposer sur un torchon et les recouvrir pour qu'elles restent chaudes jusqu'à ce qu'elles soient toutes cuites.