

### **GALETTES DE COQUILLETES AU PECORINO ET AU SAFRAN**



**Facile**

**Préparation: 5mn**

**Cuisson: 10 mn**

**Pour une dizaine de galettes:**

Environ 3 càs de coquillettes par galette

100 g de pecorino ou provolone râpé (à défaut, de l'emmental ou du conté)

2 oeufs entiers

1 pincée de safran en poudre

3 càs d'huile d'olive

Sel et poivre

Battre les oeufs en omelette, incorporer le safran, le sel et le poivre. Ajouter les coquillettes et bien mélanger le tout. Si le mélange est un peu trop mou, ajouter une càs de farine et former les galettes entre vos mains avant de les aplatir un peu avec le dos d'une cuillère.

Chauffer l'huile assez vivement dans une poêle et faire dorer les galettes de chaque côté pendant 2 à 3 minutes.

Baisser un peu le feu pendant la cuisson pour que les galettes ne soient pas trop colorées.