

# Galette de comté

---

## **Ingrédients :**

150 g de farine  
1 s. 1/2 de levure  
75 g de ~~fromage râpé~~ comté râpé  
3 oeufs  
2 cc de ciboulette déshydratée  
1 cc de ciboulette surgelé  
6 CS de lait  
Sel



Préchauffer le four à 200° (th.7).

Mélanger la farine, la levure, le sel, la ciboulette et le fromage râpé. Séparer les blancs, des jaunes d'oeufs et incorporer les jaunes à la préparation avec le lait. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation. Déposer le mélange dans un moule a manqué

Mettre au four pendant 25 mn puis la sortir.