

Galette de pomme de terre au basilic, fondue de poivrons et courgettes rissolées

INGRÉDIENTS

Pour 2-3 personnes

- Pâte pour râpés de pommes de terre : 10 cuillères à soupe
- Basilic frais : 10 feuilles
- Poivron rouge : 1
- Poivron orange : 1
- Courgette : 1
- Huile d'olive : 1 cuillère à soupe
- Miel : 1 cuillère à soupe
- Sel, poivre
- Une pointe de couteau de paprika doux
- Curcuma

PRÉPARATION

1. Peler les poivrons avec un économe. Les découper en fines lamelles.
2. Faire chauffer une demi-cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir les poivrons. Saler et poivrer. Ajouter le paprika.
3. Enrober les poivrons avec le miel. Laisser confire à feu doux en veillant à ce que ça ne s'attache pas. Si jamais, ajouter un peu d'eau.
4. Faire chauffer le reste d'huile dans une autre poêle et faire revenir les courgettes. Saler, poivrer et ajouter le paprika.
5. Surveiller les courgettes pour qu'elles ne brûlent pas. Si besoin, ajouter un peu d'eau.
6. Ciseler le basilic.
7. Ajouter à la pâte à galettes.
8. Préparer les **râpés** et faire chauffer de l'huile dans une poêle.
9. Lorsque l'huile est très chaude, former les **galettes**.
10. Compter 15 minutes de cuisson en les retournant à mi-parcours.
11. Attendre que les deux faces soient bien dorées.
12. Poser les galettes sur du papier absorbant.
13. Dresser les assiettes avec les râpés et les autres légumes. Décorer avec du basilic.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine
Site Web
Page Facebook