



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Galette à la vanille .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 c.à.s de fromage blanc
- 1 c.à.s de son de blé
- 1 gros œuf
- 2 c.à.s de son d'avoine
- Arôme vanille

- Dans un saladier mélanger le blé, l'avoine, le fromage blanc.
- Casser l'œuf et séparer le blanc du jaune
- Incorporer le jaune dans le saladier puis rajouter l'arôme vanille
- Mélanger les ingrédients pour former une pâte homogène
- Monter le blanc d'œuf en neige et l'incorporer délicatement à la préparation
- Huiler légèrement un papier absorbant et en badigeonner une poêle
- Faire revenir à feu doux la préparation en la déposant dans un emporte pièce
- Au bout de quelques instants, retourner délicatement la galette, cuire l'autre face
- Retourner fréquemment et délicatement pendant ces quelques minutes
- Décorer avec du fromage blanc et un filet d'arôme vanille



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs