

Galettes de blé aux herbes



Pour aujourd'hui un accompagnement tout simple, tout gourmand, de délicieuses galettes de blé (d'ébly). Ces galettes régaleront les petits comme les grands ! Moelleux à l'intérieur et croustillant sur le dessus, c'est ce que j'aime dans les plats !

Désoler pour la mise en page exceptionnel d'aujourd'hui, c'est après avoir mangés les galettes de blé que je me suis rendu compte que les photos n'étaient pas terribles donc bon... mais c'est vraiment exceptionnel !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

200g de blé cuit ferme et égoutté

10 brins de persil plat

10 brins de ciboulette

2 petits oeufs

50g de gruyère râpé

Sel, poivre

Préparation:

Hachez le persil et ciselez la ciboulette.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Battez les oeufs en omelette et ajoutez-y les herbes, le gruyère râpé et le blé, mélangez puis salez et poivrez.

Versez la préparation dans un plat à gratin et enfournez pour 30 à 35min, le dessus doit être bien doré.

Coupez des galettes en carré et servez chaud en accompagnement.