**GALETTES DE LEGUMES AU FOUR**

**Pour 6 galettes**

250 g de légumes coupés en brunoise (petit dès)

60 g de fromage râpé (emmental pour moi)

1 œuf

2 gousses d’ail écrasées

Sel, poivre et persil

Préchauffez le four à 200°

Mélanger tous les ingrédients

Déposez 2 grosses cas du mélange dans de moules à muffins en silicone sur une hauteur d’environ 2 cm et bien tasser à la cuillère

Enfourner 20 minutes, laissez refroidir et démoulez

Servez immédiatement ou réservez et réchauffez 5 minutes dans un four préchauffez à 180° de servir

**LA TABLE DES PLAISIRS**