

Galette de flocons d'avoine au fromage toastinette et persil



Aujourd'hui je vous propose ma version des galettes de flocons d'avoine ! Moelleuse, fondante avec ce fromage toastinette c'est un vrai régal ! Une délicieuse recette qui réglera une personne ! Eh oui seulement une car quand on est tout seul à être végétarien chez-soi il faut se faire ses petits plats en adaptant les proportions (pour éviter d'en manger pendant 1 semaine 🤔). Cette recette est très simple et ne demande pas beaucoup d'ingrédients. Une recette plutôt légère et pour la rendre un peu plus savoureuse et gourmande j'ai opté pour une tranche de toastinette de la marque La vache qui rit®.

Pour 1 personne

Ingrédients:

150ml de lait

50g de flocons d'avoine

1 tranche de toastinette (de la marque La vache rit®)

Du persil haché

Sel, poivre

Préparation:

Faites chauffer le lait puis hors du feu ajoutez les flocons d'avoine et mélangez bien.

Salez, poivrez puis laissez reposer environ 10 à 15min le temps que les flocons d'avoine absorbe le lait.

Ajoutez la tranche de toastinette en plus ou moins petit morceaux. Salez, poivrez et ajoutez du persil haché. Mélangez bien avec une cuillère en bois.

Faites chauffer une petite poêle, versez sans plus attendre les flocons d'avoine dans la poêle et à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une spatule aplatissez la galette de la taille de la poêle.

Faites cuire environ 5-10min de chaque côté de la galette.

Servez aussitôt avec une salade verte.