



## GALETTES DE MAIS

Pour 6 personnes

- 100 g farine
- 1,5 dl lait
- 1 oeuf
- 1 petite boîte de grains de maïs
- beurre pour rôtir
- sel et poivre

**Recette :**

1. Tamiser la farine dans un bol et bien fouetter avec le lait.
2. Incorporer l'oeuf, assaisonner la pâte de sel et poivre. Laisser gonfler pendant environ 20 min.
3. Ajouter les grains de maïs bien égouttés à la pâte.
4. Chauffer un peu de beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif. Rôtir des petites omelettes en mettant toujours une cs de pâte.
5. Garder à couvert au four préchauffé à 80° jusqu'au moment de servir.

Mai 2003 - Michel Pahud, Eric Wuthrich, Henri Guggenbuhl