

FICHE DE RECETTE

Les galettes de potimarron pesto de roquette ou persil Claude Pohlig

Type de recette	Plat
Nombre de portions	10
Temps de préparation	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Purée de potimarron	1	kg
Farine	250	gr
Beurre clarifié		
Œufs	5	
Botte de persil	1 botte	
Amande blanche	150	gr
Sel et huile d'olive		

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. **Brosser** le potimarron, enlever les graines, le découper en morceaux.
2. **Cuire** le potimarron 20 à 25 minutes à la vapeur
3. **Faire une purée** avec le potimarron au robot ou mixe soupe
4. **Ajouter** à la purée 250 gr de farine, les oeufs et une pincée de sel (si la pâte est trop épaisse, ajouter la crème)
5. **Cuire** 20 galettes rondes identiques dans une poêle anti-adhésive
6. **Placer du chèvre** entre deux galettes chauffées au four

Pesto : laver le persil ou roquette, émincer, mixer dans de l'huile et sel, ajouter les amandes blanches préalablement hachées

