

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

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

