

Galette multicéréale

Coût : 0.45€/personne

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 3 carottes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100gr de gruyère
- 35cl de lait d'avoine
- 320gr de flocons d'avoine
- 4 œufs
- 1 cuillère à café d'herbe de Provence
- Sel et poivre

Etapes :

- Préchauffer le four à 220°C
- Emincer les oignons, les poireaux et les carottes. Faire revenir dans un wok avec l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une coloration.
- Dans un saladier, mélanger, le gruyère, le lait, les flocons d'avoine, les œufs, les herbes, le sel, le poivre et les légumes.
- Dans un plat rond, ajouter du papier cuisson et tasser la pâte. Ajouter un filet d'huile d'olive sur le dessus
- Enfourner 20 minutes au four.
- Servir chaud ou froid.