



*Bonjour à Tous!*

*Je propose ici une recette toute simple qui peut se faire, normalement, avec des ingrédients qu'on a tous dans les placards :)*

*Galettes pomme de terre-carotte :*

*Pour 6 à 8 galettes :*

*- 4 pommes de terre moyennes cuites à la vapeur*

*-2 carottes râpées*

*-une poignée de persil*

*-2càs de chapelure*

*-2càs de farine*

*-sel, poivre, épices selon vos goûts (ici j'ai mis du cumin et du piment doux)*



*Épluchez les pommes de terre puis écrasez-les dans un saladier. Ajoutez les carottes râpées, le persil, la chapelure, la farine et les épices de votre choix, mélangez bien. Ajoutez ensuite un petit peu d'eau au besoin, il faut que la préparation se tienne quand vous la pressez dans votre main sans être trop liquide. Ajustez avec un peu de farine s'il y a trop d'eau.*

*Faites chauffer un fond d'huile dans une poêle, puis formez les galettes avec vos mains et mettez-les à cuire quelques minutes de chaque côté. Elles doivent être dorées.*

*C'est prêt ! Vous pouvez les manger seules ou les déguster dans un burger*

*Pour ce qui est de mes occupations quotidiennes durant ce confinement, je promène les chiennes de mes parents tous les matins, je cuisine beaucoup et je teste de nouvelles recettes, je révise pour mes examens, je lis des livres, je fais des boutures de plantes et parfois je dessine.*

*J'ai hâte de voir cette gazette des animateurs !*



*Avec mon affection,*

*Wivina*