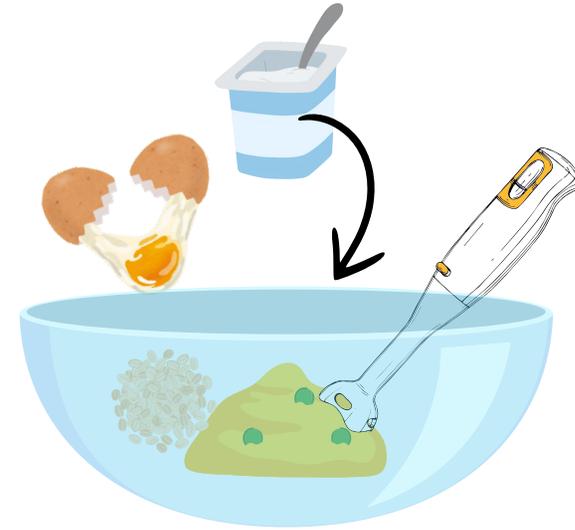


# Préparation

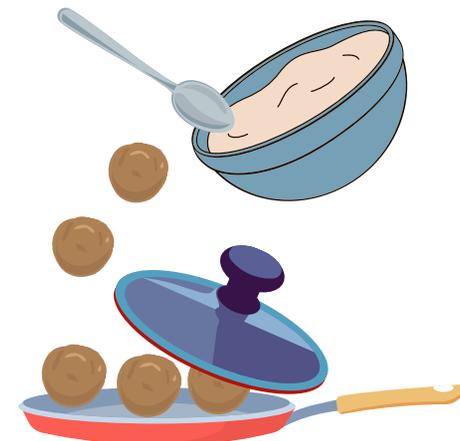
1

Mixer tous les ingrédients dans un saladier.  
Assaisonner selon vos envies : en sucré ou en salé !



2

Dans une poêle chaude, verser une cuillère à soupe de mélange pour former des petites galettes. Couvrir.  
Sortir la galette une fois qu'elle est dorée des 2 côtés.

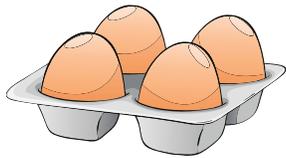


# GALETTE DE FLOCONS D'AVOINE AUX LÉGUMES

4 pers.

40 min

## Ingrédients



4 œufs



6 cuillères à soupe de flocons  
d'avoine



2 cuillères à soupe de yaourt



100 g de purée de légumes



Épices au choix salé ou sucré