

Galette d'herbes – au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g [Parmigiano Reggiano](#)

1,5 kg bettes

75 g beurre ou lard

50 g saindoux

50 g chapelure

30 g farine de froment

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

Lavez, épluchez, équeutez les bettes. Pochez-les à l'eau bouillante. Egouttez, hachez, poêlez-les dans le beurre. Retirez de la poêle et déposez dans une terrine, où vous rassemblerez la chapelure, le fromage râpé, les oeufs, la farine et l'assaisonnement. Travaillez ce mélange énergiquement jusqu'à obtenir une pâte homogène. Reprenez la poêle, faites fondre du saindoux. Versez le mélange en entier. Laissez bien rissoler sur chaque face. Servez bien chaud.