

GALETTES DOREES AU MAIS ET AU COMTE



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de 140 g de maïs
- 2 oeufs
- 50 g de farine
- 60 g de lardons fumés
- 40 g à 50 g de comté
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée ou une bonne pincée de coriandre en poudre
- 20 g de beurre
- huile
- sel, poivre

Grillez à sec (dans une poêle sans adjonction de graisse) les lardons. Mixez la moitié du maïs égoutté. Coupez le comté en fines lamelles.

Mélangez dans un saladier les lardons, le maïs mixé, le reste de maïs égoutté, le comté, la farine, les jaunes d'oeufs et la coriandre. Salez peu et poivrez.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation.

Chauffez dans une poêle le beurre avec un filet d'huile. Déposez des cuillérées de pâte de manière à former des galettes en les espaçant bien, aplatissez-les légèrement. Cuisez-les 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce que les galettes soient bien dorées. Servez aussitôt.