

GALETTES de BOULGOUR à la TOMME de BREBIS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Galettes : 30 environ

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 + 15 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 200 g de boulgour • 200 g de farine • 2 œufs • 100 g de tomme de brebis • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1/2 botte de coriandre • huile d'olive, sel, poivre

Sauce tomate : • 1 boîte de 400 g de tomates concassées • 1/2 bouquet de persil • 1 oignon
• 1 morceau de 2 cm de gingembre frais • huile d'olive, sel, poivre, sucre

RÉALISATION

Sauce tomate : Peler oignon et ail. Dégermer l'ail, mixer ensemble ail, oignon, persil, et gingembre pelé et râpé. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole. Y faire revenir le hachis préparé précédemment pendant 1 minute puis ajouter les tomates, saler, poivrer, et ajouter un peu de sucre et un petit verre d'eau. Laisser cuire 20 à 30 minutes en remuant de temps en temps. Vérifier et rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

Galettes : Pendant ce temps, faire cuire le boulgour dans un grand volume d'eau selon les indications du paquet (compter 20 à 30 minutes).

Peler ail et oignon. Dégermer l'ail. Les mixer avec la coriandre.

Égoutter le boulgour, verser dans un grand saladier. Y ajouter la farine, les œufs battus, la tomme de brebis coupée en petits cubes, le hachis d'aromates, un peu de sel et de poivre. Bien mélanger.

Allumer le four th6, 180°C.

Faire chauffer une grande poêle avec un peu d'huile d'olive. Verser dans la poêle de petites quantités de mélange à l'aide de 2 càs, aplatir légèrement, et laisser bien cuire 3 à 4 minutes de chaque côté. Déposer au fur et à mesure les galettes sur une plaque à pâtisserie et enfourner ensuite pour 15 minutes. Servir tiède ou froid avec la sauce tomate.