



# GALETTE DE MAÏS ET CRÈME D'AVOCAT



Temps :



Nombre de couvert :

## Ingédients :

### *Galette de maïs :*

- 1 petite boîte de maïs (150 g)
- 1 càs de farine de riz
- 1 œuf
- Sel et poivre
- Le jus d'un citron vert

### *Crème d'avocat :*

- 1 avocat
- Le jus d'un citron vert
- Sel et poivre
- Un filet d'huile d'olive
- Piment d'Espelette (facultatif)

## Préparation :

### *Galette de maïs*

1. Mélanger l'œuf, le sel, le poivre et le jus du citron vert.
2. Ajouter la farine, puis le maïs, et mélanger à nouveau.
3. Cuire dans une poêle à feu moyen en formant des galettes de la taille souhaitée (ici, 3 grandes).

### Dégustation :

À savourer dans une salade ou, comme sur la photo, dans un burger avec du fromage frais, du persil et une crème d'avocat.

### *Crème d'avocat*

1. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients ensemble.

Cette crème fera fureur aussi bien à l'apéritif que dans un burger, comme sur la photo

## Astuces ou notes personnelles :

