



GALETTE DE MAÏS ET CRÈME D'AVOCAT



Temps :



Nombre de couvert :

Ingrédients :

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 :

