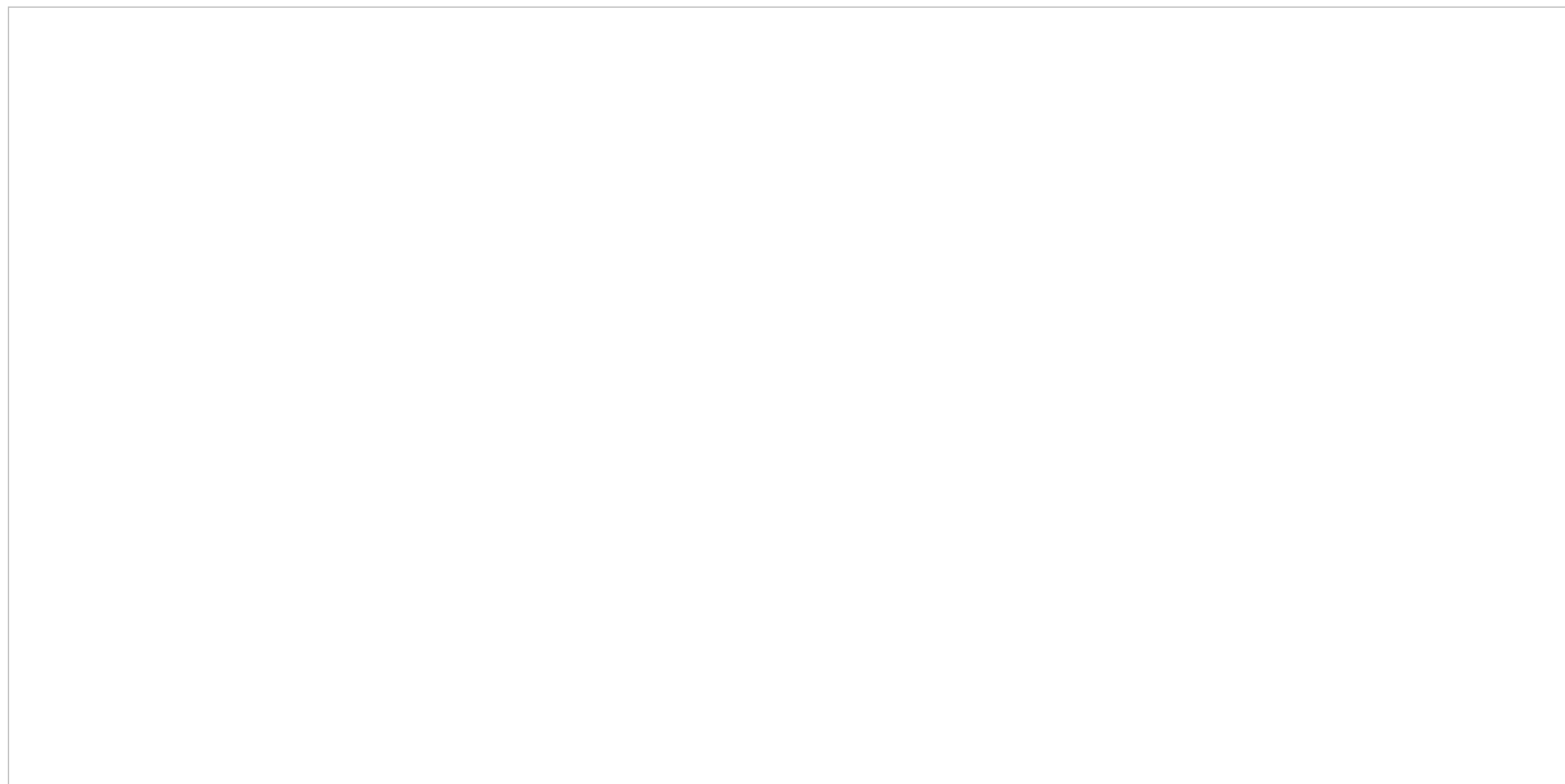


Galettes de maïs piquantes avec Brugge Mi Vieux



Ingredienten:

- 250 g de maïs
- 1 poireau
- 100 g de farine fermentante
- 2 œufs
- 125 ml de lait
- 75 g de Brugge Mi-Vieux
- 1 c à thé de pâte de piment
- 2 c à s de Brugge Beurre
- Pour le dip tomate:
 - 150 ml de hot ketchup
 - 2 c à s de miel
 - 2 c à s de ciboulette hachée

Préparation:

Lavez le poireau et coupez-le en fines rondelles. Mettez la farine dans un bol. Dans un autre, mélangez les œufs avec le lait. Incorporez ce mélange à la farine et mélangez pour obtenir une pâte lisse. Râpez le Brugge Mi-Vieux, Mélangez-le à la pâte avec le maïs et le piment.

Dans un autre petit bol, mélangez le ketchup, le miel et la ciboulette hachée.

Formez 8 galettes de pâte et faites-les cuire dans un peu de Brugge Beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Servez avec le dip.

1, 2 , 3 Fromage !

3 personen

15 min

Hors-d'oeuvre

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/galettes-de-mais-piquantes-avec-brugge-mi-vieux>