

# Galettes chou romanesco fromage

Au four ou à la poêle - Pour 20 croquettes

## Ingrédients

600 g de chou romanesco  
600 g de pommes de terre  
100 g de pain rassis mixé  
70 g de fromage  
1/2 cc noix de muscade  
1/2 cc poudre ail  
2 cs de levure  
Sel / Poivre  
Huile d'olive

## Temps de préparation

Préparation | 20 min

Cuisson | 45 min



## Préparation

- Couper le chou en fleurettes. Laver les pommes de terre.
- Cuire les fleurettes et les pommes de terre (non pelées) à la vapeur ou à l'eau. Peler les pommes de terre une fois cuites.
- Écraser les légumes et mélanger avec la noix de muscade, l'ail, la levure, le fromage et 40 g de pain. Saler et poivrer.
- Former des boulettes et enrober chaque boulette dans le reste de pain.
- Disposer les boulettes sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner à 210/220°C pendant environ 25 min.