



Galettes de maïs

Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 boîte de maïs (250g)
- 3 œufs
- 100g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- sel, poivre, muscade
- un peu d'huile pour la cuisson

Mixer le maïs, et selon les goûts, réserver un peu de maïs entier.

Bien mélanger la farine, la levure et les œufs.

Ajouter le maïs mixé et les grains de maïs.

Assaisonner.

Avec une petite louche, former de petites galettes de 6 cm de diamètre environ et les cuire dans une poêle avec un peu d'huile.