

Galette végétale au potimarron, sarrasin & comté

J'ai découvert les galettes végétales il y a quelques mois.

J'aime particulièrement ceux de la marque [CéréAlpes](#), qui en proposent des versions « sans gluten ». Celles que j'ai goûté ([ratatouille](#) & [gorgonzola](#)) avaient un goût très différent, et toutes les 2 sont très bonnes.

J'ai eu envie de me mettre à faire ces petites galettes moi-même, pour **pouvoir varier les ingrédients utilisés**, et les **personnalisées** à l'infini, selon mes papilles & mes envies du moment.

Je compte écrire un article sur « comment réaliser des galettes végétales », mais je préfère me familiariser un peu plus avec la chose avant ;)

Aimant le **potimarron**, le **comté**, et le **sarrasin**... lorsque j'ai vu cette recette, issue du livre [Variations potimarron](#), j'ai tout de suite voulu l'essayer !

Les quantités de la recette initiale est pour 4 personnes. Je les ai divisé par 2.

Digérant assez mal les oeufs, je n'en ai pas mis (j'aurais dû en mettre 1 normalement). Mais, j'ai mis 15 gr de comté en plus (j'adore le fromage !).



Ingrédients :

- 60 gr de flocons de sarrasin
- 120 ml de lait de riz
- 120 gr de purée de potimarron
- 35 gr de comté

Préparation :

1. Versez les flocons de sarrasin dans un grand bol, et versez dessus le lait de riz. Attendez 15 minutes, le temps que les flocons se réhydratent & gonflent.
2. Râpez le comté (*vous pouvez utiliser une râpe. Pour ceux qui ont un blender puissant : utilisez le, c'est plus pratique & rapide ;*).
3. Dans votre bol : ajoutez le comté haché, la purée de potimarron, et mélangez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
4. Versez un peu d'huile d'olive dans une poêle, l'équivalent de 2 cas de la pâte obtenue. Etalez de manière à obtenir une épaisseur d'environ 1 à 2 cm.
5. Laissez prendre/cuire la 1er face, et lorsque la galette se détache aisément, la retourner, et cuire la 2ème face.

Verdict ?

J'ai été **déçue** :(

Ces galettes étaient bonnes, mais sans plus.

En fait, je pense que je m'attendais à quelque chose de sublime, comme je raffole des 3 ingrédients principaux (sarrasin, comté & potimarron).

On va dire que le **résultat n'était pas à la hauteur de ce que j'espérais**.

Etrangement, je n'ai **quasiment pas senti le goût** du **sarrasin** & du **comté**. C'est la **douceur & l'onctuosité du potimarron qui dominait** largement.

Elles étaient bien jolies, toutes orangées, et les fils du comté fondu étaient rigolos ;)

Recette de base du livre Variations potimarron, de Cléa, aux éditions La Plage