

# Galettes de légumes au quinoa et Gruyère de France



Durée :  
**70 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**6 pers.**

## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 400 g de quinoa
- 1 grosse courgette
- 2 carottes
- 80 g de Gruyère de France râpé
- huile d'olive
- 3 œufs
- coriandre
- sel et poivre

## Préparation

- Rincez le quinoa sous l'eau froide. Versez-le dans l'eau salée arrivée à ébullition et faites-le cuire 15 minutes. Égouttez et réservez.
- Lavez et détaillez la courgette en julienne ou bâtonnets (vous pouvez le faire à l'aide d'une mandoline). Épluchez les carottes et détaillez-les également. Lavez, séchez et hachez la coriandre.
- Mélangez le quinoa, la carotte et la courgette, ajoutez la coriandre, les œufs et le Gruyère de France râpé, salez et poivrez.
- Façonnez de petites galettes rondes puis faites-les cuire dans une poêle anti-adhésive préalablement huilée (ou mieux encore utilisez des poêlons individuels), environ 6 à 8 min de chaque côté à feu moyen.
- Servez chaud ou froid avec une salade d'épinards.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**