

# Galettes de betteraves aux fromages et aux herbes



“ Une recette, que j’ai un peu modifiée, issue du petit livret intitulé ‘Autour du Keftes’ de Maryline Duhamel du blog ‘En direct d’Athènes’. Vraiment sympa pour l’apéro...! ”

© Les Papilles Estomaquées... 2013

## Les Ingrédients :

(Pour 50 petites galettes) :

- 250 à 300 g de [betterave](#) crue
- 200 g de farine
- 200 ml de faisselle
- 100 g d’emmental râpé
- 100 g de fêta
- 2 œufs
- 1 belle branche de [marjolaine](#)
- 10 tiges de [ciboulette](#)
- Poivre

## Les Étapes :

Râpez la betterave après l’avoir épluchée. Réservez.

Battez les œufs avec la faisselle.

Ajoutez la farine tamisée, incorporez la betterave, le râpé, la fêta émiettée, la marjolaine effeuillée et la ciboulette ciselée. Mélangez.

Préparez 50 galettes que vous déposerez sur une plaque de cuisson chemisée d’un papier sulfurisé. Enfourez 15 à 20 minutes à 200°C.

## Et Que Dire De Plus ?

- La recette initiale utilise du lait au lieu de la faisselle.
- Ajoutez quelques feuilles de [roquette](#) à la préparation.
- Remplacez le râpé par de la fêta.
- J’ai utilisé de la [marjolaine](#) au lieu de l’[aneth](#)!
- [Autour du Keftes](#) de de Maryline Duhamel du blog [En direct d’Athènes](#)!

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/galettes-de-betteraves-aux-deux-fromages-et-aux-deux-herbes/>