

# Galettes de brocoli

## Ingrédients : (pour 24 galettes)

- 3 brocolis
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- Persil
- 2 càc de curry
- 300g de farine (ou plus selon consistance obtenue)

## Préparation :

Faire cuire les brocolis dans de l'eau bouillante.

Une fois cuits les hacher grossièrement au couteau.

Dans un saladier mélanger les brocolis avec le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Former des petites galettes et les faire revenir dans une poêle huilée environ 5 min de chaque côté.