Galettes de **radis noir**

3 ADULTES

Préparation : 15 min · Dégorgement : 30 min · Cuisson : 15 à 25 min au total
Chaque fournée : 5 à 7 min. Durée variable selon la taille de la poêle.

Ingrédients

400 g de radis noir râpé

5 c. à soupe de farine

2 gros œufs

Sel pour dégorger

Mélange 5 baies

Un peu d'huile pour

huiler légèrement la poêle

Le petit geste

Sécher soigneusement le radis après rinçage pour aider les galettes à bien se tenir.



Préparation

01 **Préparer le radis**

Éplucher les radis noirs, puis les râper. Saler et laisser dégorger 30 min.

02 **Rincer et sécher**

Rincer le radis râpé, puis le sécher soigneusement avec du papier absorbant.

03 **Mélanger**

Ajouter les 5 c. à soupe de farine, les 2 gros œufs et le mélange 5 baies. Mélanger pour obtenir une préparation homogène.

04 **Former et cuire**

Dans une poêle bien chaude, légèrement huilée, former de petites galettes de 8 à 10 cm de diamètre. Faire cuire 3 à 4 min. Avant de retourner, vérifier la bonne tenue et la belle coloration dorée des galettes.

05 **Retourner et déguster**

Retourner les galettes et poursuivre la cuisson 2 à 3 min. Procéder en plusieurs fournées si nécessaire. Déguster aussitôt.