

les recettes d'Alice

Galettes d'épinards et chèvre



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



0 minutes



facile

Ingrédients

6 tortillas souples
80 gr d'amandes fumées
70 gr de pousses d'épinards
200 gr de fromage blanc
1 tomate

30 gr d'olives vertes
200 gr de bûche de chèvre

Matériel nécessaire

1 cul de poule

Préparation et réalisation

- 1- Emitter le fromage de chèvre à la fourchette dans un cul de poule. Ajouter le fromage blanc, du sel et du poivre et mélanger bien.
- 2- Couper les pousses d'épinards en lanières. Monder la tomate, l'épépiner et la couper en petits dés. Concasser les amandes et hacher les olives.
- 3- Mélanger tous les ingrédients dans le cul de poule et étaler cette farce sur les tortillas puis les rouler et les mettre au frais.
- 4- Couper les rouleaux en deux ou trois.

Conseils et astuces

On trouve les tortillas au rayon exotique des grandes surfaces.

Alice Délice

