

binôme gourmand

GALETTES AUX FLOCONS D'AVOINE ET AUX ABRICOTS MOELLEUX



Ingrédients :

10 abricots secs moelleux
100 g de flocons d'avoine
1 sachet de sucre vanillé (j'en ai mis deux)
1 oeuf
15 cl de lait
1 pincée de sel
beurre ou huile pour la friture

Mettez les flocons d'avoine dans un saladier. Faites chauffer le lait avec le sel et le sucre vanillé et versez-le bouillant sur les flocons. Mélangez et laissez gonfler pendant 30 mn (je ne les ai laissé gonfler que pendant 15 mn pour avoir une texture plus croquante). Hachez grossièrement les abricots. Incorporez l'oeuf battu et les abricots dans les flocons d'avoine au lait.

Faites chauffer le beurre (j'ai utilisé de l'huile) dans une poêle et déposez le contenu d'une cuillère à soupe pour former de petites galettes. Faites dorer de chaque côté sur feu moyen. Déposez-les sur du papier absorbant.

Vous pouvez remplacer les abricots par des pruneaux ou des raisins secs. Ces petites galettes se dégustent aussi bien chaudes que froides.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>