HOP'la
100% QUALITÉ
100% LOCAL
COOPÉRATIVE ALSACIENNE
EN DIRECT DE NOS FERMES
100% CONFIANCE
100% FERMIER

RECETTE

GRUMBEEREKIECHLE A LA COURGE

Cuisine Addict
FOOD & TRAVEL

Cette recette vous est proposée par Sandra Thomann, blogueuse Food

15 min
6 min
4 p.

Ingrédients

- 600 g de courge butternut, pelée et épépinée
- 2 - 3 c. à soupe de farine
- 1 œuf
- persil ciselé
- sel et poivre
- huile de colza

- Râpez la courge butternut avec une râpe à gros trous, comme pour des grumbee-rekiechle traditionnels puis placez-la dans un torchon propre et pressez au-dessus de votre évier pour retirer un maximum d'eau.
- Mettez dans un bol avec l'œuf et le persil puis ajoutez la farine petit à petit jusqu'à obtenir une texture pâteuse mais pas trop compacte. Assaisonnez à votre goût.
- Faire cuire 2/3 minutes de chaque côté dans une poêle bien chaude avec une cuillère d'huile de colza.

Bon appétit !

Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr