

Galettes aux flocons d'avoine

Pour une dizaine de galettes :

- 30 cl de lait
- 1 tasse (250ml) de flocons d'avoine
- 2 oeufs
- sel, poivre
- une dizaine d'olives coupées en petits dés
- 1 poignée de gruyère râpé



1. Faîtes chauffer le lait. Une fois tiède, ajoutez hors du feu les flocons d'avoine. Salez, poivrez et laissez les flocons s'imbiber de lait (il faut 1/4 d'heure).
2. Ajoutez les oeufs, le fromage, les olives.
3. Faîtes cuire les galettes de chaque côté dans une poêle à blinis ou une poêle à crêpes.