

GALETTE DE MANIOC AU FROMAGE

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
30 Minutes

TEMPS DE CUISSON
50 Minutes

POUR
8 Personnes

Ingrédients

- 4 manioc
- 150g g de gruyère
- 1 oignon vert
- huile
- sel
- poivre



LES ÉTAPES

- 1.**Épluchez et râpez le manioc.
- 2.**Faites cuire la préparation pendant 5 minutes dans une poêle huilée en tassant pour former une galette.
- 3.**Déposez la galette de manioc sur un papier absorbant afin d'enlever le surplus de graisse.
- 4.**Coupez un morceau de gruyère et déposez-le sur la galette.
- 5.**Faites gratiner votre galette au four dans un plat adapté.
- 6.**Accompagnez avec une salade. Bon appétit !