

GALETTES D'AVOINE AU MIEL

Pour une vingtaine de galettes il vous faut :

- 250g de flocons d'avoine (plutôt des petits)
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 belle poignée de raisins secs
- 1 verre de lait (animal ou végétal par exemple lait d'amande)
- Le zeste d'un citron

Commencer par mettre à tremper les raisins secs avec le rhum et un peu d'eau. (c'est bien d'y penser la veille au soir)

Le jour de la recette mélanger tous les ingrédients et ajouter les raisins égouttés.

Faire frire à la poêle des petits tas de la valeur d'une bonne cuillère à soupe et vous les aplatissez avec le dos de la cuillère.

Faire revenir des 2 côtés et disposer dans un plat en les saupoudrant de sucre.

Voilà c'est rapide, facile, peu coûteux et les gourmands se chargeront de manger les galettes au fur et à mesure de la cuisson !