

# Galettes curry-coco au Céré'Sun<sup>®</sup>, patates douces

Une variante exotique des classiques galettes de céréales.

Le parfum du curry, le crémeux du lait de coco, le format gourmand et ludique : tous les ingrédients réunis pour une pause, un encas ou un repas sain et différenciant.



## Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1 kg sac de Céré'Sun<sup>®</sup> Bio de France
- 1 L de lait de coco
- 3 patates douces violettes (chair blanche)
- 2 patates douces orange
- 500 g de gruyère râpé
- Sauce aigre-douce
- Curry poudre ou pâte de curry
- Sel, Poivre
- Huile végétale (tournesol, olive, arachide..)

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Couper grossièrement les patates douces violettes et orange. Enrober d'huile végétale, saler, poivrer et passer au four 40 minutes.
- 2 Réhydrater le Céré'Sun<sup>®</sup>. Ajouter le lait de coco et le gruyère râpé. Saupoudrer progressivement de curry en poudre jusqu'à obtenir la teneur en épices souhaitée.
- 3 Etaler en bacs gastro ou sur plaques avec un cadre, sur 1-2cm d'épaisseur. Passer au four 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir avant de trancher en parts.
- 4 Servir avec les patates douces et une sauce aigre-douce pour développer la note sucrée-salée.