

# Galettes végétarienne de Céré'Sun® façon tortilla

Version froide ou chaude, cette galette façon tortilla ravira les petits comme les plus grands. Objectif recette : 100 % ingrédients Bio de France !



## Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1 kg de Céré'Sun®
- 1,5 kg de courgettes
- 1 kg de poivrons rouges, jaunes, oranges
- 500 g d'oignons blancs doux
- 1 L de coulis de tomate
- 5 oeufs
- 1 tête d'ail
- 1 botte de persil
- Huile d'olive
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Émincer les oignons, hacher les gousses d'ail et faire revenir l'ensemble dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les poivrons et courgettes taillées en brunoise. Saler, poivrer.
- 2 Réhydrater le Céré'Sun® comme recommandé sur l'emballage. Ajouter les légumes et aromates, le persil finement finement et le coulis de tomate.
- 3 Battre les œufs et les verser dans la préparation. Disposer sur une feuille de papier cuisson, dans un plat à tarte, de façon à approcher la forme des tortillas. Pour une version « galettes végé », en collectivités, répartir en bacs gastro.
- 4 Cuire 35 minutes à 180°C. Laisser refroidir pour améliorer la répartition des parts.

## L'astuce du chef

L'Astuce Tipiak® Restauration : Pour une version sans œufs, remplacer par de la Maïsla® fleur de maïs préalablement diluée dans un peu de coulis de tomate froid.