

## GALETTES DE MAÏS



300 g de semoule de maïs  
4 oeufs  
4 c. à s. d'huile d'olive  
1/2 l d'eau  
sel, poivre, piment

### Préparation

Verser la semoule de maïs dans un grand saladier. Ajouter les oeufs, l'huile d'olive, le sel, le piment et l'eau. Mélanger au fouet. Laisser reposer pendant une heure.

Mettre un peu d'huile (de palme) dans une poêle. Verser 1/2 louche de pâte dans l'huile chaude. Faire cuire la galette des 2 côtés. Elle doit être très fine. Recommencer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Déposer les galettes sur la plaque du four et faire cuire à four doux (Th. 4) pendant 10 min. afin de les rendre croustillantes.

Ces galettes peuvent être servies en entrées avec une salade, en accompagnement du plat principal ou du fromage, ou même en apéritif, tartinées avec un peu de tapenade...