

# Galettes de carottes et de feta avec dips de concombre

Elles conviennent toujours, même en pique-nique.



**40 Min.**

Temps de préparation



**39 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### DIP DE CONCOMBRE

1/2 concombre, paré, coupé en deux, égrené, râpé finement **De saison**

sel

180g de crème fraîche

4 branches d'aneth, coupé finement

sel, poivre

### GALETTES

1 oignon **De saison**

2 cs de beurre à rôtir

450g de carottes, râpées grossièrement **De saison**

3 branches de persil plat, haché grossièrement **De saison**

2 œufs

150g de feta, émietée finement

120g de chapelure

1/2 cc de cannelle

2 cc de sel

poivre

2 cs de beurre à rôtir

## Voici comment faire

**1 de 2**

### DIP

Mélanger le concombre et tous les ingrédients, couvrir et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

**GALETTES**

Faire revenir l'oignon dans le beurre à rôtir chaud, ajouter les carottes et le persil et faire revenir avec pendant env. 3 minutes. Laisser refroidir. Mélanger les œufs dans un grand saladier, ajouter la feta, la chapelure et les légumes, assaisonner et bien mélanger le tout. Rincer les mains à l'eau froide, former 8 à 10 boulettes et les aplatir. Faire dorer les galettes par portion dans le beurre à rôtir pendant 2 à 4 minutes de chaque côté.