

**Galettes de petits pois au parmesan**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/galettes-de-petits-pois-au-parmesan-p1170565-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 65 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz)  
**- 50 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **écossés**  
**- ¼  de càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry) **en poudre**  
**- 25 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 1 œuf**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Huile d'olive  
  
Si possible 2 cercles de 10 cm de Ø**

Faire bouillir de l'eau dans une casserole.  
Ajouter le riz et du sel et laisser cuire pendant 10 minutes  
Ajouter les petits pois et laisser cuire encore pendant 5 minutes.  
Égoutter et laisser refroidir.  
Verser le riz aux petits pois dans un saladier.  
Ajouter le curry et le parmesan et mélanger.  
Ajouter l'œuf, rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire et poivrer.  
Bien mélanger pour obtenir une farce "qui se tient".  
Former deux galettes.  
Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle et y disposer les deux galettes.   
Laisser cuire pendant 3 minutes, puis retourner les galettes.  
Laisser cuire encore 3 minutes sur l'autre face.  
Servir bien chaud immédiatement ou comme moi, réserver sur un plat  
et faire réchauffer quelques minutes au four au moment de passer à table.