**Galettes carottes et Beaufort**

 **Pour 8 grandes galettes**

**- 300 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 100 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **(ou comté)
- 1 bouquet de persil**
**- 3 œufs**
**- 100 g de crème liquide**
**- 50 g de farine**
**- Huile**
**- sel & poivre du moulin**

.
Éplucher et râper les carottes.
Râper le fromage.
Ciseler le persil.
Travailler au fouet les œufs, la crème et la farine.
Ajouter les carottes et le Beaufort.
Mélanger. Saler et poivrer.
Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle.
Former des galettes et les faire dorer 4 à 5 minutes de chaque côté.
Les déposer sur un papier absorbant.
Servir chaud avec une salade.
Vous pouvez les préparer à l'avance (la veille pour moi) et les réchauffer quelques minutes au four.