

Galette de riz cargo au maïs

pour 4 personnes

- 100g de riz cargo
- 50g de maïs en grain en boîte
- 1 œuf, un peu d'huile
- sel et poivre.



■ *Un accompagnement original, particulièrement lors d'un barbecue.*

Servir: Bien chaude avec une viande grillée.

Variation : Ajoutez des herbes, ou un peu de curry.

■ Rincez le riz, et faites le cuire selon les instructions présentes sur le paquet. Egouttez, puis laissez refroidir.

■ Battez l'œuf, ajoutez le maïs bien égoutté, et le riz. Salez et poivrez, mélangez bien.

■ Faites chauffer modérément un peu d'huile dans une poêle. A l'aide d'une cuillère à soupe, versez des petits tas de riz, puis aplatissez les en galette. Faites les revenir un court instant de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien prises. Réservez sur du papier absorbant.

Conseils

Ne laissez pas trop longtemps les galettes dans la poêle, elles auraient tendance à sécher.