

# Galette perse aux herbes

Voici une recette perse!

Ingrédients :

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 90 g (2 tasses) de persil ciselé finement
- 90 g (2 tasses) de coriandre ciselée finement
- 45 g (1 tasse) d'aneth ciselé finement
- 60 g (2 tasses) d'épinards hachés finement
- 2 à 3 œufs
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de curcuma
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir moulu
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de Cannelle
- 15 ml (1 c. à soupe) de canneberges séchées non sucrées ou baies de berbérís (voir note) (optionnel)

Préparation :

Dans un grand bol, mélanger au fouet les œufs, le curcuma, le sel et le poivre. Ajouter le mélange d'herbes, les noix et les canneberges.

Dans une poêle antiadhésive d'environ 20 cm (8 po) de diamètre allant sur le feu ou au four, à feu moyen, verser le mélange dans l'huile. Couvrir et cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que la bordure commence à dorer. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson au four 3 minutes.