



4 pers.

30 min

# GALETTE VÉGÉTALE DE BETTERAVE



## Préparation

### Ingrédients



250 g de betteraves  
cuites



250 g pois chiches  
cuits



100 g de flocons d'avoine



2 oignons



2 gousses d'ail



Herbes aromatiques



Thym



Sel et poivre

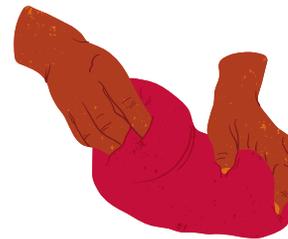
1

Mixer tous les ingrédients ensemble dans un saladier.



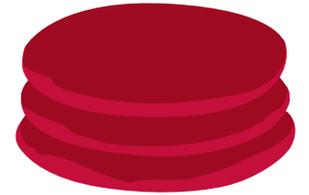
2

La pâte doit être malléable.  
Si elle est trop liquide,  
ajouter des flocons d'avoine  
et les laisser gonfler.



3

Former ensuite une boule  
de pâte puis former vos  
galettes.



4

Les cuire à la poêle des  
deux côtés.

