



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

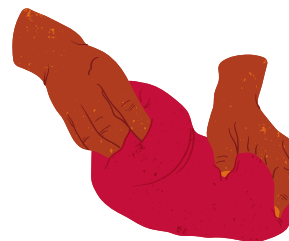
1

Mixer tous les ingrédients ensemble dans un saladier.



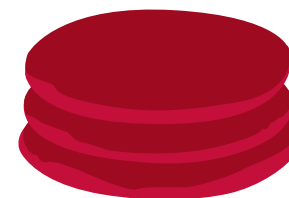
2

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.

