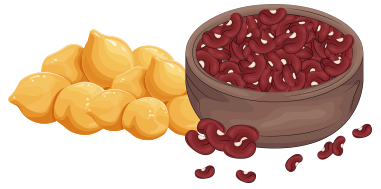


Préparation

3 pers.
 40 min

GALETTE AUX LÉGUMINEUSES

Ingrédients



200 g de légumineuses cuites



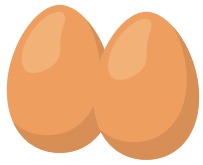
1 oignon



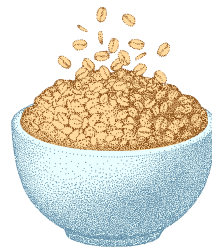
1 gousse d'ail



3 c. à soupe d'huile d'olive



2 oeufs

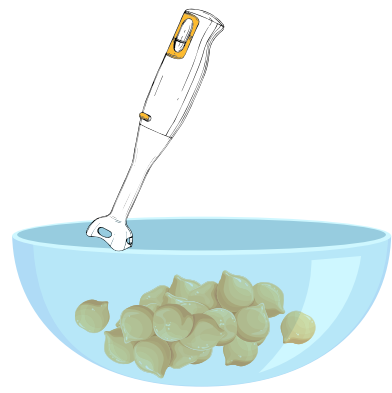


50 g de flocons d'avoine



Sel et poivre

1 Réduire en purée les légumineuses. Couper l'oignon et l'ail finement.



2 Ajouter dans la purée de légumineuses, l'oignon, l'ail et le reste des ingrédients. Assaisonner avec les épices de votre choix.



3 Former les galettes et les faire cuire jusqu'à les dorer dans une poêle bien huilée avec un couvercle.

