

Galettes de petits pois et chèvre



Eeeeeet une nouvelle recette de galettes ! J'espère que vous aimez car il y a encore plein de recettes à venir ! ;) Aujourd'hui des galettes aux petits pois et au chèvre ! Elles étaient juste suuuuper bonnes ! Ce qui est bien avec les galettes c'est que c'est rapide à faire et c'est tellement bon et sain, plein de protéines ! ;)

Pour dix à douze galettes

Ingrédients:

480g de petits pois cuits

60g de farine

1 oeuf

2c. à soupe d'eau

1c. à café de bicarbonate de soude

1/2c. à café de sel

1c. à soupe de basilic ciselé

1c. à soupe de coriandre ciselée

100g de fromage de chèvre en bûche coupé en morceaux

Poivre

Huile d'olive

Préparation:

Mixez rapidement les petits pois sans trop insister.

Versez les petits pois dans un saladier et ajoutez l'œuf, la farine, l'eau, le bicarbonate de soude, les herbes, le sel et le poivre. Mélangez bien et ajoutez les morceaux de chèvre. Entreposez au moins 30min au réfrigérateur.

Formez des palets d'environ 15mm d'épaisseur. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites dorer les galettes 2 à 3min de chaque côté.