

Galettes de pois chiches



Aujourd'hui je vous propose des galettes de pois chiche ! Une recette Vegan ! Ces galettes sont parfaites telles quelles ou dans un burger ! ;) Adeptes des pois chiches cette recette est pour vous !

Pour 6 galettes

Ingrédients:

500g de pois chiches cuits

100g de chapelure

1c. à café d'ail moulu

2c. à soupe de persil haché

2c. à soupe de ciboulette hachée

4c. à soupe d'eau

Sel, poivre

Huile d'olive

Préparation:

Mixez rapidement les petits chiches.

Mettez-les dans un saladier et ajoutez-y la chapelure, l'ail et les herbes. Assaisonnez. Ajoutez l'eau et pétrissez rapidement à la main pour obtenir une pâte bien compacte.

Formez environ 6 galettes et faites-les cuire dans une poêle légèrement huilée à feu moyen-vif environ 5min de chaque côté.

Dégustez.