

## Galettes aux lentilles corail et épinards



J'espère que vous aimez les galettes parce que moi j'adore et je n'arrête pas d'en faire ! A manger tel quel ou dans des petits pains (comme des burgers végétariens) c'est juste troooop bon ! Alors attendez-vous à avoir plein de recettes de galettes ! D'autant plus que mon frère vient de me prêter son livre Vegan et qu'il y a pleiiiiiiiin de recettes de galettes ! ;) Aujourd'hui je vous propose des galettes aux lentilles corail et aux feuilles d'épinard, déééélicieux ! Fondantes, moelleuses, savoureuses, un vrai bonheur à manger ! Plein de protéines, elles remplacent très bien la viande ! ;)

### **Pour dix à douze galettes**

#### **Ingrédients:**

250g de lentilles corail

50g de farine

1 oeuf

3c. à soupe de basilic ciselé

1 bonne poignée de feuilles d'épinard

1/2c. à café de sel

Poivre

Huile d'olive

#### **Préparation:**

Faites cuire les lentilles corail dans une grande casserole d'eau salée environ 20min. Versez les lentilles dans une passoire et laissez-les s'égoutter environ 30min.

Versez les lentilles corail dans un saladier et écrasez-les à l'aide d'une fourchette, sans trop non plus insister.

Ajoutez alors l'œuf, la farine, le basilic, le sel, du poivre et mélangez. Ajoutez les feuilles d'épinard grossièrement haché et ajoutez-les à la préparation, mélangez.

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.

Dégustez ainsi ou dans des petits pains.