



# GALETTES DE HARICOTS ROUGES

Galettes de haricots rouges gourmandes et savoureuses.



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400 g de haricots rouges cuits
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de cumin
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche
- 1 cuillère à soupe de farine

## Temps

- ⌚ 15 minutes de préparation et 5 minutes de cuisson

## Préparation

- Éplucher l'oignon et l'ail et couper en petits morceaux.
- Cisailler la coriandre.
- Dans un saladier, mixer les haricots rouges avec le reste des ingrédients et les épices.
- Faire chauffer une poêle avec un fond d'huile d'olive.
- Former des galettes à l'aide d'une cuillère à soupe et cuire des 2 côtés.
- Déguster immédiatement.

## Matériel



1 saladier



1 poêle