

GALETTES DE POIS CHICHES

Découvrez une recette délicieuse simple et rapide à faire.



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400 g de pois chiche cuits
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de curry (optionnel)

Matériel





1 saladier

1 poële

Temps

15 minutes de préparation et 5 minutes de cuisson

Préparation

- Éplucher la gousse d'ail et la couper en deux.
- Cisailler le persil.
- Dans un saladier, mixer les pois chiches cuits avec le reste des ingrédients.
- Faire chauffer une poële avec un fond d'huile d'olive.
- Former des galettes à l'aide d'une cuillière à soupe et cuire des 2 côtés jusqu'a ce qu'elles soient dorées.
- Déguster immédiatement.