

## Délicieuses galettes à la farine de lentilles corail

Les ingrédients :

160G de lentilles corail

Du poivre et du sel



Une cuillère à café d'épices à colombo



Une petite carotte et un oignon



40g de farine du Perche

40g de chapelure maison fait avec du pain rassis

Un peu d'huile d'olives

Faire cuire la carotte et l'oignon dans de l'eau bouillante environ 15 minutes.

Egoutter. Puis mixer.

Mélanger ensuite cette préparation avec tous les autres ingrédients. La pâte doit être homogène. A l'aide d'une cuillère, former une boule de pâte et l'aplatir pour former la galette. Faire revenir ces galettes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Vous pouvez de suite déguster les galettes avec par exemple une salade verte.

