



Gallettes aux Lentilles

Recette Visuelle
par DAREBEE

© darebee.fr

1 ½ tasse - 300g de lentilles rouges
2 tasses - 400ml d'eau
2 c.à.s - 30g de graines de lin moulues

AMÉLIOREZ! Ajoutez 2 c.à.s de levure
nutritionnelle.

12 GALETTES

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C (400°F). Mettez les lentilles dans un robot et réduisez en poudre. Ajoutez les graines de lin moulues, la levure nutritionnelle, si vous voulez, assaisonnez.

2. Ajoutez l'eau et mixez à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

3. Versez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et l'étalez à l'aide d'une cuillère.

4. Enfourez pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les bords commencent à croustiller. Laissez refroidir pendant au moins 15 minutes. Découpez en carrés.

