

Galettes de pois chiche

Pour 8 galettes de diam 6 cm

-200 g de pois chiches cuits (100g de pois chiches secs)

-1 oignon

-3 gousses d'ail

-1 œuf

-persil

-poivre

-sel

-huile d'olive

-1 c à s rase de Crème d'amande blanche

Préparation :

-**La veille**, faire tremper les pois chiches. (12 h)

-Le jour même, égoutter les pois chiches et les faire cuire (au moins 1/2 heure pour qu'ils soient bien cuits). Puis les égoutter et les réduire en purée.

-Ciseler finement l'oignon et le persil.

-Écraser au mortier l'ail avec du gros sel et du poivre.

-Ajouter à la purée de pois chiche l'oignon, le persil, l'ail, l'œuf entier et une cuillère à soupe rase de crème d'amande.

-Former des petites galettes 1 cm d'épaisseur maxi et les faire cuire des deux côtés dans une poêle bien huilée jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Cependant ne pas trop faire cuire les galettes pour ne pas les dessécher.