

Galettes de lentilles au fromage de chèvre et aux noix de cajou



12 galettes



10 min

Ingrédients

- 200 g de lentilles en conserve ou déjà cuites
- 8 c. à soupe de flocons d'avoine
- 70g de chèvre frais
- Une poignée de noix de cajou concassées grossièrement
- Poivre
- Huile d'olive
- Facultatif : thym



Préparation

- ① Dans un saladier, mélanger les lentilles froides, les flocons d'avoine, le fromage de chèvre frais et les noix de cajou. Ajouter le thym ou une autre herbe de votre choix. Poivrer.
- ② Mettre au frigo pendant une demi-heure pour que les flocons d'avoine absorbent l'humidité des lentilles.
- ③ Former des boulettes à la main (environ 1 cuillère à soupe de préparation).
- ④ Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile et y faire dorer les galettes.