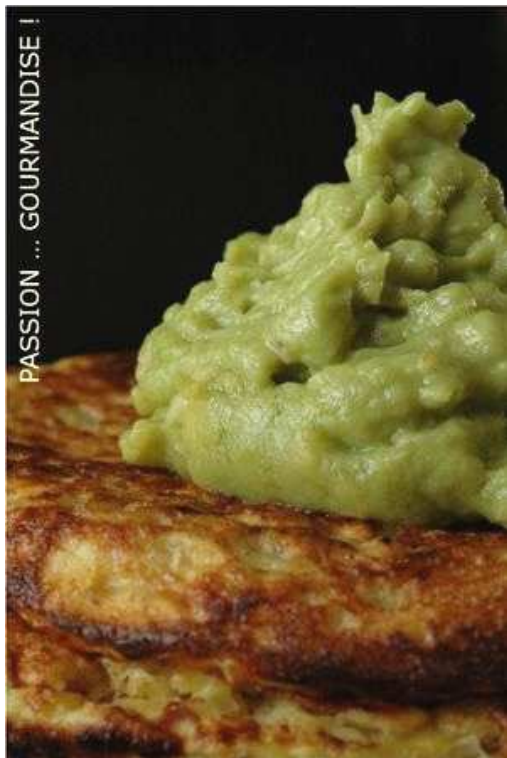


# GALETTES DE POIS CHICHES AUX EPICES

Pour 5 galettes

Préparation : 3 min

Cuisson : 4-5 min par face



**1 verre de flocons d'avoine (80 g)**

**1 verre de lait de riz ou de vache**

**2 œufs moyens**

**1 petite échalote hachée**

**sel**

**poivre**

**1 grosse pincée de garam masala (ou de curry pour changer)**

- 1 Faire chauffer le lait et y mettre les flocons de pois chiches à gonfler.
- 2 Y ajouter les reste des ingrédients. Bien mélanger.
- 3 Faire chauffer une poêle à blinis légèrement huilée. Y verser une louche de pâte. Laisser cuire à feu moyen-doux pendant 4 min. Retourner puis laisser cuire l'autre face.
- 4 Procéder de même avec les autres galettes.
- 5 Déguster avec un peu de guacamole et de ciboulette ciselée.