

## Galette Vegan



### Ingrédients

- 1 bocal de lentille Bio (210 gr égouté)
- 2 petits oignons rouge
- 2 carottes orange
- 2 càs de Maizena
- 6 càs de farine au choix
- Sel et poivre

### Matériels

- [Presse à hamburger](#)
- Papier sulfurisé

Égoutter les lentilles. Couper les oignons en petits cubes. Peler et râper les carottes orange.

Mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'un robot type Kenwood. A défaut, le faire dans un saladier.



Former les galettes à l'aide d'un [presse à hamburger](#). Placer une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail. Vous presserez directement sur la feuille, sinon vous n'arriverez pas à démouler les galettes de l'emporte-pièce.

Mettre un peu d'huile végétale dans une poêle. Faire revenir des deux cotés les galettes et c'est prêt.

Bonne dégustation  
AB.