



Venez visiter notre site :

www.lesjardiniersduvaldauthion.fr

GALETTES SALEES AUX POIS CHICHE ET A L'ORTIE

Recette du chef René Mathieu

Ingrédients :

- 80 gr de feuilles d'orties fraîches
- 1 poignée de noix
- 1 grosse échalote hachée
- 1 gousse d'ail hachée
- 3 c à s de chapelure
- 300g de pois chiches cuits
- Eau des pois chiches
- 2 œufs
- 100gr de comté ou de parmesan râpé
- Huile d'olive, sel, poivre

Préparation :

Dans le bol d'un mixeur mettre les noix, l'échalote, l'ail, les feuilles d'ortie, le sel et de l'huile d'olive.

Ajouter chapelure, pois chiches, les œufs et le fromage.

Dans une poêle faire cuire à feu moyen des petites boules de pâte, 5 mn de chaque côté.

Saler (à peine) et poivrer l'aquafaba (eau des pois chiches) et la monter en neige.

Dresser les "galettes" avec un peu de crème (d'aquafaba) sur le dessus et parsemez de graines d'orties et/ou de fleurs (oeillet des poètes, mauve ...)

Peut se consommer chaud, tiède, voir froid.