



Galettes de flocons d'azukis au paprika

Par Amandine Geers

Pour environ 8 galettes :

- 1 verre de flocons d'azukis
- 1 verre de flocons de quinoa
- 2 verres de lait de soja
- 2 œufs
- 1 beau bouquet d'herbes (persil, ciboulette, marjolaine...)
- 1 c à café bombée de paprika

Couvrez tous les flocons de lait végétal. Dès qu'ils sont imbibés, ajoutez les œufs battus et les herbes finement ciselées. Salez et poivrez. Ajoutez le paprika et bien mélanger. Versez des petites louches de cette préparation dans une poêle bien huilée. Faites cuire doucement en couvrant, puis retournez la galette. Servez avec une salade de roquette et des concombres à la croque au sel.



Crédit photos : Olivier Degorce