

## Galettes de pois chiches aux épices et au sésame



### Ingédients pour une dizaine de galettes

- 1 grosse boîte de pois chiches
- 2 œufs
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de cumin
- Coriandre
- Du safran
- Des graines de sésame
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Réduire les pois chiches en purée à l'aide du mixer. Ajouter les épices, la coriandre hachée, les œufs battus, l'oignon et l'ail pilé. Mixer à nouveau. Assaisonner.

Façonner des petites galettes. Les rouler dans les graines de sésame. Les faire poêler avec de l'huile d'olive chaude 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Ces galettes accompagnent une viande grillée ou peuvent constituer un repas végétarien équilibré si on les associe à une céréale (riz, semoule, pâtes...) et une salade verte ou une salade de carottes râpées à l'orange par exemple. Elles seront également délicieuses accompagnées d'une sauce légère à base de yaourt et fines herbes.