

Galette Farine de Lentilles

Pour 9 grandes crêpes environ :



-
- 250g de farine de lentilles 150g de farine de riz
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 c. à café de sel
- 1/4 de c. à café de poivre
- 1 c. à café de curcuma
 - 1/2 c. à café de cumin
 - 1 c. à café de coriandre
 - 15cl de lait végétal
 - 45cl d'eau

Dans un saladier, verser les deux farines ainsi que les épices et le sel. Mélanger l'ensemble et faire un puits.

Déposer au milieu l'huile et le lait végétal. Commencer à mélanger au fouet.

Mouiller progressivement avec l'eau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Laisser reposer environ 30 minutes.

Passé ce délai, mélanger à nouveau. La pâte est prêt à cuire.

Faire chauffer une grande poêle à feu vif sur laquelle on aura préalablement étalé une pellicule d'huile. Lorsqu'elle est bien chaude, répartir une louche de pâte. Faire cuire 2 à 3 minutes de chaque côté.

<https://vegan-pratique.fr/recettes/galettes-a-farine-de-lentilles/>