

BOULETTES DE LENTILLES

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 250g de lentilles
- 2 oignons
- (1 bouquet garni)
- 50g de farine
- 50g de chapelure/ semoule de maïs
- 2 œufs
- huile

PRÉPARATION

- Mettre les lentilles dans l'eau froide, porter à ébullition. Les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Egoutter et rincer à l'eau froide
- Mixer les lentilles, les oignons, le bouquet garni. Bien mélanger
- Ajouter la farine et les œufs jusqu'à obtenir une pâte consistante
- Former des boulettes avec des cuillères à soupe ou à la main
- Mettre de la chapelure dans une assiette creuse et y rouler les boulettes
- Les faire cuire dans une poêle remplie d'huile ou dans une friteuse
- Egoutter avec du papier absorbant