



GALETTES DE FAUX POULET VÉGÉTARIENNES

Ingrédients

Pour 2 personnes

1 boîte de poulet frit végétarien

1 céleri

1/2 petit oignon

1/4 gros poivron vert

4 œufs

30g de farce au pain sec

1 càs d'huile d'olive

Étapes

- 1.** Mixez le «poulet» dans un robot culinaire, puis transférez-le dans un bol. Passez le céleri, l'oignon et le poivron vert dans le robot.
- 2.** Ajouter les légumes dans le bol et incorporer les œufs, la farce, le sel et le poivre; bien mélanger. Former des galettes.
- 3.** Dans une poêle moyenne, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Faire frire les galettes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.