

# Boulettes de lentilles



# FACILEeBUONO

400 grammes de lentilles cuites

Quelques tomates séchées

Persil

1 æyf

2 cuillères à soupe de farine blanche

Beurre

facileebueno.com



Mettez les lentilles cuites dans un bol, incorporez les tomates séchées et le persil hachés, 2 cuillères à soupe de farine blanche et l'œuf. Mélangez bien les ingrédients et formez des boulettes.

Dans une poêle antiadhésive, faites fondre le beurre et lorsqu'il est bien chaud, faites frire les boulettes des deux côtés à feu modéré. Elles doivent être croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

*Des boulettes de lentilles à l'italienne étonnantes et originales pour 2 personnes, recette avec peu d'ingrédients et sans pommes de terre. Niveau de difficulté moyen.*