Galettes à l'indienne

INGREDIENTS (les quantités données sont approximatives)

300g de millet
150g de riz (thai ou basmati, blanc ou 1/2 cplt)
2- 3 grosses carottes râpées (mais des oignons, des courgettes ou d'autres légumes peuvent aussi être utilisés)
5-6 cuil. À soupe de noix de coco râpée
poudre de curry (d'1/2 cuil à café à plus soif selon les goûts)
2 cuil. À soupe rase de farine de pois-chiche (ou de riz, de chanvre… suivant les envies et ce qu'il y a dans le placard!)
Tofu émietté (facultatif)

1- Faire cuire à la vapeur le millet et le riz. Laisser refroidir.
2- Verser dans un saladier le riz et le millet. Rajouter les carottes râpées et malaxer le mélange (en écrasant bien les ingrédients avec les mains) jusqu'à ce qu'il commence à s'amalgamer.
3- Rajouter la noix de coco râpée et la poudre de curry. Re-malaxer le tout afin que les saveurs se mélangent harmonieusement.
4- Verser la farine de pois-chiche et malaxer un dernière fois. Le tout forme une pâte compacte avec laquelle on peut façonner des galettes. Si le mélange est trop sec, verser un peu d'eau et re-mélanger.
5- Former les galettes (c'est plus facile avec les mains mouillées) et disposez-les sur une assiette.
6- Faire chauffer de l'huile dans une poêle et mettre les galettes à dorer. Ne pas hésiter à rajouter un peu d'huile en cours de cuisson pour que les galettes soient croustillantes à souhaits !

Servir avec de la salade verte, une petite sauce piquante à la tomate... bref, laisser libre court à l'inspiration du moment !

Bonne dégustation !