



lesjardiniersduvaldauthion

## Beignets aux lentilles Corail

### Ingrédients :

500 gr de lentilles corail

1 Citron

2 Echalottes

quelques brins de coriandre ou autre verdure

2 œufs

50Gr de pain rassis

50Gr de farine

1C.c de cumin sel poivre

huile de friture

### POUR LA SAUCE

1 citron

1 oignon nouveau

1 gousse d'ail

1 yaourt grecque

3 C à S d'huile d'olive

1 C à c de cumin

**Préparer la sauce :** hacher l'ail et l'oignon puis mélanger avec le yaourt, l'huile, le cumin le jus du citron. Saler, poivrer et mettre au frais

**Préparer les beignets :** émincer les échalotes, mixer avec le pain la coriandre et le cumin. Saler, poivrer puis ajouter les œufs et les lentilles. Bien mélanger et former des galettes.

Les rouler dans la farine puis plonger dans la friture pendant 3 à 4 minutes, égoutter sur du papier absorbant.

Déguster bien chaud avec sauce et quartier de citron