

Galettes ou beignets petits pois, carottes, pommes de terre au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapas : 6	Astuces : 11	

Ingrédients

200G de petits pois
200G de pommes de terre
200G d'eau
100G de carottes
50G de farine
4 oeufs
1 pincée de coriandre
1 pincée de sel et poivre
Huile

Etapas

Cette recette participe au Défi Cuisine du mois organisé par Recettes.de dont le thème est [Miam! Des légumes!](#) dans le but de réaliser des recettes pour faire manger des légumes aux enfants

Cuisinez une délicieuse recette de légumes présentée en beignet:

Â»

Eplucher les carottes et pommes de terre, les couper en gros morceaux et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Mettre les petits pois, puis l'eau dans le bol du thermomix et programmer 10 minutes sur 80°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Egoutter les légumes, les remettre dans le bol du thermomix et régler 10 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le farine, les oeufs, la coriandre, le sel et le poivre et régler 10 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mettre de l'huile dans une sauteuse et y déposer une louche du mélange de légumes. Laisser dorer à feu moyen d'un côté puis de l'autre.

Vos beignets de légumes sont prêts à déguster. Vous allez vous régaler. A déguster en entrée ou en accompagnement. Miam ;)