**Herby Lentil Koftas**

…le secret pour faire des koftas qui tiennent ensemble sans oeuf est de faire une pâte avec une cuillère à soupe de graines de lin moulues et de l'eau et ajouter à la préparation avant de former les boules .  
  
Temps de préparation 20 minutes Temps de cuisson 20 minutes   
  
ingrédients (pour 12 koftas)  
200g de lentilles rouges secs cuites   
Un gros oignon coupé en gros morceaux  
Une poignée de menthe fraîche et de coriandre fraîche  
2 cuillères à café de paprika  
Une demi- cuillère à café de flocons de piment  
Une gousse d'ail  
Sel et poivre au goût  
Une cuillère à soupe de graines de lin moulues faites une pâte avec de l'eau  
Une cuillère à soupe de farine de pois chiches  
huile d'olive pour cuisiner  
  
Placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à consistance pâteuse .

Façonner en boules .

Déposer sur une plaque à pâtisserie et enduire légèrement chaque boule avec l'huile d'olive .

Faire cuire à 180 degrés Celsius pendant 20 min.