



1. Dans le bol de votre robot, mixez les flocons d'avoine grossièrement.
2. Versez-les dans un saladier avec les autres ingrédients secs : le sucre, la farine, la levure et le sel. Mélangez.
3. Faites fondre la margarine au [bain-marie](#), versez-la dans le saladier et mélangez.
4. Coupez la gousse de vanille en deux dans la longueur. Avec la lame d'un petit couteau, grattez l'intérieur pour récupérer les graines. Mettez-les dans le saladier.
5. Ajoutez l'œuf et mélangez sans trop travailler la pâte. Mettez au réfrigérateur pendant au minimum 2h00 (et si vous avez le temps, toute une nuit).
6. Préchauffez votre four à 200°C.
7. À l'aide de deux cuillères à café, formez de petites boules rondes (de la taille d'une noix) que vous disposerez sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Espacez les boules d'au moins 15 cm car elles vont beaucoup s'aplatir à la cuisson. Selon votre four, et le nombre de plaques dont vous disposez, vous devrez faire au moins deux fournées.
8. Enfournez pour 7 à 9 mn : les galettes doivent être dorées sur les bords et claires au centre.
9. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie. Quand il est bien liquide, trempez délicatement une galette dans le chocolat et retournez-la. Déposez par-dessus une autre galette (sans chocolat). Elle restera collée quand le chocolat durcira. Déposez sur un plat de service et renouvelez ces opérations pour toutes les galettes.



Vous pouvez faire fondre le chocolat au micro-ondes mais sans dépasser les 500 W et pour une courte durée (30 secondes). Remuez et recommencez si besoin. Les galettes se conservent très bien pendant une semaine dans une boîte hermétique.

Assez facile  
1h00 de préparation  
9 mn de cuisson  
Bon marché  
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Les quantités vous permettront de réaliser une vingtaine de galettes. Vous aurez besoin d'un mixeur.

- 200 g de flocons d'avoine
- 1 œuf moyen
- 300 g de sucre
- 180 g de margarine
- 70 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 1/4 de c. café de levure
- 300 g de chocolat noir
- 1 pincée de sel

