

Falafels et sauce au tahin



Pour environ 20 falafels, il vous faudra:

- 300g de pois chiches secs
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de persil plat
- 3 cuillères à soupe de coriandre
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- de l'huile de tournesol
- du sel
- du poivre

Mettez les pois chiches à tremper toute une nuit dans de l'eau froide avec le bicarbonate de soude.

Le lendemain, pelez et hachez l'oignon et l'ail.

Placez les pois chiches dans le bol d'un mixeur avec l'oignon, l'ail, le persil, la coriandre et le cumin.

Salez et poivrez.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Mixez ensuite pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

Formez des petites boulettes d'environ 4cm de diamètre et aplatissez-les légèrement.

Plongez les boulettes dans de l'huile préalablement chauffée à 180° et faites-les frire par petites quantités jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Egouttez-les sur du papier absorbant et servez tiède.

Et pour la sauce au tahin me direz-vous?

Dans un bol, mélangez un yaourt à la grecque avec deux cuillères à café de tahin, le jus d'un citron jaune, du sel et du persil et/ou de la coriandre s'il vous en reste.

Et voilà!