

Falafels

20 falafels environ, préparation 30 minutes, cuisson 4 minutes par falafels, 25 minutes en tout, repos une nuit+ 1h - facile avec l'aide un hachoir à viande ou un bon mixer

Ingrédients

- 250 g de pois chiche secs
- ½ oignon moyen, émincé finement (80g)
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cas de persil plat ciselé finement
- 2 cas de coriandre ciselé finement
- ¼ cac de poivre de cayenne
- ½ cac de cumín en poudre
- ½ cac de coriandre en poudre
- ¼ cac de cardamome en poudre
- ½ cac de levure chimique
- 1 ½ cas de farine
- 75 cl environ huile de tournesol (friture)
- ½ cac de graines de sésame pour enrober
- sel

1. Verser les pois chiches dans un grand saladier, recouvrir de deux fois leur volume et laisser gonfler toute la nuit.
2. Le lendemain, les égoutter et les mélanger avec oignon, ail, persil, coriandre. Écraser au hachoir à viande (grille large puis fine) ou au mixer, par pulsions successives. On ne doit pas obtenir une purée, mais un mélange granuleux et fin.
3. Incorporer les épices, la levure, le sel, la farine, et 3 cuil. à soupe d'eau. Malaxer pour obtenir une pâte lisse et uniforme.
4. Laisser reposer 1 heure au frais.
5. Verser de l'huile dans une sauteuse à bord haut, sur une hauteur de 2 cm environ. Faire chauffer à 180°C.
6. Former des boulettes avec les mains mouillées ou **avec une cuillère à glace**, en prenant l'équivalent d'une belle noix de préparation aux pois chiches. Serrer bien, parsemer de graines de sésame, et faire frire 4 minutes en retournant à mi-cuisson.
7. Égoutter sur un papier absorbant et servir immédiatement.
8. Accompagner de concombre râpé au yaourt à la grecque.