

PAR MARWAN SOUEID

FALAFELS MAISON

Ingrédients (pour 50 boulettes)

- 1 kg de pois chiches
- 1 tête d'ail épluchée
- 5 oignons jaunes
- 30 g de coriandre moulue
- 30 g de cumin moulu
- 200 g de persil plat
- Sel, poivre
- Graines de sésame
- Huile de tournesol pour la friture

Préparation:

La veille, mettre à tremper les pois chiches dans 3 à 4 fois leur volume d'eau.

Le jour même, égoutter et rincer abondamment les pois chiches. Les mixer à cru dans un blender avec les épices, l'ail, les oignons, le sel et le poivre.

Former les boulettes en rajoutant les graines de sésame, les faire frire entre 5 à 10 minutes dans la friteuse à 180°C . Les boulettes doivent être bien dorées.

