

Falafels de pois chiches



Ingrédients :

Pour les falafels :

- 265 g de pois chiches
- 70 g de farine
- 1 oignon
- Ciboulette (je n'avais pas de coriandre)
- Persil
- Sel

Sauce au fromage blanc :

- 200 g de fromage blanc
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Ciboulette
- Sel, poivre

Préparation :

Egouttez les pois chiches et émincez l'oignon.

Mixez les pois chiches, l'oignon, la ciboulette et le persil, il faudra plusieurs fois décoller la pâte du bord, ça ne se mixe pas très bien. Ajoutez ensuite un pincez de sel et mixez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajoutez petit à petit la farine en l'incorporant à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte devienne malléable et épaisse.

Faites chauffer votre friteuse à 180°C. Formez de petites boules à l'aide de vos mains de la taille d'une petite noix.

Pendant que la friteuse chauffe, préparez la sauce au fromage blanc. Mettez le fromage blanc dans un bol et émincez la gousse d'ail et l'oignon. Ajoutez-les au fromage blanc et mélangez. Ajoutez la ciboulette, salez et poivrez et réservez au frais.

Plongez les falafels dans l'huile chaude pendant 3 à 4 minutes. Une fois qu'ils sont bien dorés, égouttez les bien sur du papier absorbant.

Servez immédiatement accompagnés de la sauce au fromage blanc !