

Falafel par Alain Saïdoune.



Ingrédients :

200 g de pois chiches
500 g de fèves sèches
1 oignon moyen
2 à 3 gousses d'ail
1 bouquet de persil
3 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de coriandre en poudre
1 cuillère à café de paprika
3 cuillères à soupe de basilic frais haché
Sel
Huile pour friture

Faire tremper les pois chiches et les fèves dans l'eau pendant 12 heures.

- Peler oignon et ail.
- Passer les fèves et les pois chiches au mixeur.
- Mélanger avec, l'oignon, l'ail, les épices et le sel.
- Pétrir le tout avec les mains en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.
- Rassembler la pâte et laisser reposer au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes.