Boulettes de pois chiches à la coriandre et au tahina (Liban)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : friture des boulettes

Ingrédients :

- *2 boîtes de 450 g de pois chiches*
- *2 gousses d'ail pilées*
- *1 botte d'oignons nouveaux hachés ou cébettes*
- *1 c à c de coriandre en poudre*
- *1 c à c de cumin en poudre*
- *1 piment vert épépiné haché*

- *2 c à s de coriandre fraîche ciselée*
- *1 œuf battu*
- *2 c à s de farine*
- *Farine pour enrober les boulettes*
- *Sel et poivre du moulin*
- *Huile pour la friture*

Matériel :

Blender ou bol multipro, mini cuve

Préparation :

Egoutter les pois chiches.
Mixer avec bol multipro (le blender doit aller aussi) pour les réduire en purée. Ajouter l'ail, les oignons, le cumin et la coriandre en poudre. Mixer à nouveau.
Verser la préparation dans un saladier avec le piment, la coriandre ciselé, l'œuf et la farine. Saler et poivrer et mélanger soigneusement. Si la préparation est trop molle, ajouter un peu de farine. Mettre au frais 30 minutes.
Préparer la sauce au tahina (pâte de sésame dans les magasins orientaux) : Mélanger le tahina, le jus de citron et l'ail dans une mini cuve. Ajouter un peu d'eau si la sauce n'est pas assez liquide et réserver.
Se fariner les mains et façonner 12 boulettes aplaties. Dans de l'huile bien chaude, faites frire les boulettes 1 minute de chaque côté. Lorsqu'elles sont dorées, les déposer sur du papier absorbant. Servir avec la sauce, au citron et coriandre.

Aussi bon froid que chaud

Avis des CCCistes :

Merci pour cette recette que je vais faire très prochainement avec des pois chiches cuits maison. Miam, miam.

Les discussions du forum sur le sujet :

Boulettes de pois chiches à la coriandre et au tahina