



## Falafel

**ingrédients :** 450 g de fèves séchées • 200 g de pois chiches secs • 1 oignon • Farine Levure en poudre • Une gousse d'ail • Cumin • Bouquet de persil • Tahiné • Feuilles de salade • Huile d'olive

### Préparation

Mettre les fèves et les pois chiches à tremper pendant 5 à 6 heures.

Cuire dans de l'eau froide salée les fèves et les pois chiches séparément pendant 1 heure.

Egoutter.

Mixer avec le R5 Plus les fèves et les pois chiches. Réserver.

Dans la cuve du R5 Plus, hacher l'oignon pelé, un bouquet de persil, la gousse d'ail épluchée, une petite cuillère de cumin et une pincée de levure.

Mélanger cette préparation aromatique à la purée de fèves et de pois chiches en rajoutant ½ cuillère à soupe de farine.

Avec une cuillère, faire des boulettes du mélange de la grosseur d'une noix. Laisser reposer une vingtaine de minutes. Frire à l'huile chaude (180°). Quand elles sont dorées, les sortir et les mettre sur du papier absorbant. Dresser les falafels dans un plat de service et les présenter chaudes avec du tahiné et de la salade.