



Le falafel façon Max

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 gr de haricots coco secs réhydratés 24H
- 150 gr de pois chiches secs réhydratés 24H
- 1 piment vert
- 20 gr de coriandre
- 10 gr d'ail
- 10 gr d'épices à falafel
- 2 gr de cumin en poudre
- 25 gr de sésame blanc
- Huile d'olive
- 8 gr de fleur de sel

Pour la sauce tahini

- 10 cl de jus de citron et son zeste
- 10 cl d'eau
- 200 gr de tahini (pâte de sésame)
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- Coriandre

La préparation

Mixez ensemble les haricots coco, les pois chiches réhydratés pendant 24h, le sésame, les épices à falafel, le cumin, la coriandre hachée, l'ail et la fleur de sel pour obtenir une pâte ;

Confectionnez à la main des petites boulettes. Pour leur donner une forme uniforme, aide-vous d'un emporte-pièce en le remplissant d'une boulette que vous tasser. Au démoulage, vous obtenez un beau cercle. Réservez ;

Pour la sauce, mélangez le tahini avec 1 c à s d'eau. Mélangez bien. Ajoutez ensuite le jus de citron, la gousse d'ail ciselé, un peu de zestes de citron, une pincée de piment d'Espelette, la coriandre ciselée et le gros sel ;

Haché finement le piment oiseau et faites-le revenir dans de l'huile d'olive et du sel.

Dressez la sauce tahini sur les falafels à l'aide d'une poche à douille ou en formant des quenelles à la cuillère. Terminez par une pointe de piment vert.

Bonne dégustation