

Falafel aux olives noires

On se fait un street food ?

A emporter sur le pouce, en marchant, ou sur un coin de table, la street food c'est la cuisine nomade par excellence !

Et pour inaugurer notre thème sur la street food, on commence par le falafel ! C'est une boulette frite de purée de pois chiches ou de fèves. Son origine incertaine remonterait en Inde ou en Egypte mais, depuis la recette a voyagé et s'est répandue dans tout le Proche-Orient. C'est divin en sandwich dans un pain pita agrémenté de crudités et de sauce sésame.

Pour la touche Tramier, ça sera des falafels farcis d'olives noires qui raviront surement vos palais.

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 5 Min.

Ingrédients

- 250 g de pois chiches secs
- 3 gousses d'ail
- 1 petit bouquet de persil plat
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1/2 oignon
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/4 cuillère à soupe de sumac (facultatif)
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 150 g d'olives noires confites dénoyautées Tramier
- Sel et poivre
- Huile pour friture

Préparation

La veille, faire tremper les pois chiches dans l'eau.

Le lendemain les rincer puis les égoutter.

Hacher grossièrement l'oignon et l'ail, et les passer au robot avec les pois chiches, le persil et la coriandre, jusqu'à l'obtention d'une pâte consistante.

Ajouter la farine, les épices, saler et poivrer puis bien mélanger le tout.

Confectionner des boulettes de la taille d'une noix, insérer **une olive noire confite dénoyautée** puis rouler la boulette encore une fois pour que l'olive ne soit pas visible.

Chauffer l'huile pour la friture et faire cuire quelques falafels à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Déguster dans un pain pita avec de la salade, de la tomate, des lamelles d'oignons et une sauce au yaourt nature.