

Les meilleurs falafels

Ces falafels suivent davantage le style Sabrina que la recette traditionnelle. Ils font le plein d'herbes et de saveurs, pour un résultat irrésistible à chaque bouchée.

POUR 20 À 25 FALAFELS

250 g de pois chiches secs
50 g de persil plat, grossièrement ciselé
50 g de coriandre fraîche, grossièrement ciselée
1 grosse carotte, broyée et râpée
2 grosses gousses d'ail, finement ciselées
4 gros oignons nouveaux, finement émincés
1 oignon, finement ciselé
2 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à café de levure chimique

1 cuil. à soupe de coriandre moulue
1 cuil. à café de curcuma moulu
Huile végétale, pour la friture
Sel de Maldon® et poivre noir du moulin

POUR SERVIR

Pains pitta, cornichons émincés, tomates émincées, chou rouge émincé, yaourt grec ou yaourt nature (ou alternative végétal), sauce chili

Faites tremper les pois chiches dans l'eau froide toute une nuit ou 8–10 h, puis égouttez-les.

Placez les pois chiches avec tous les autres ingrédients, sauf l'huile végétale, dans la cuve d'un robot mixeur. Salez et poivrez généreusement. Mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène, en gardant une texture encore un peu grossière (ne vous inquiétez pas trop de la consistance).

Versez environ 4 cm d'huile dans une poêle profonde ou une casserole. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à atteindre la température de friture – chaud, mais pas fumant – (jetez une pincée de la préparation : si cela grésille immédiatement, alors l'huile est assez chaude). Tapissez une assiette avec du papier absorbant.

Façonnez des boules d'environ 4 cm de diamètre. Faites frire quelques falafels à la fois (par fournées successives) 2–3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez-les de la poêle ou de la casserole avec une écumoire et transférez-les sur le papier absorbant. Servez chaud, dans des pains pittas avec des cornichons, des tomates, du yaourt grec et de la sauce chili.

SIMPLEMENT DÉLICIEUX AVEC...

Les tomates rôties au thym et au zaatar et boulettes de yaourt égoutté (voir page 11).

ASTUCE

Ne remplacez pas les pois chiches secs par des pois en conserve, car le résultat serait pâteux.

