

# Recette des galettes de pois chiches

## *Ingrédients (pour 6 personnes)*

- 150 g de pois chiches (poids cru) - équivalent à 450 g poids cuit
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de fécule de maïs ou arrow-root
- 3 ou 4 oignons
- cumin
- persil et basilic
- sel et poivre



## *Préparation*

Faire tremper les pois chiches dans de l'eau froide toute une nuit (10 à 12H). Les égoutter et bien les rincer. Les verser dans une grande casserole pleine d'eau propre (compter au moins 3 fois leur volume d'eau). Ne pas saler ! Porter à ébullition (sans couvrir) et laisser cuire pendant 1H à 1H15. Écumer régulièrement. Lorsque les pois chiches sont cuits, les rincer à nouveau et les égoutter.

Peler les oignons, les émincer et les faire dorer à la poêle quelques minutes.

Mixer grossièrement les pois chiches au robot, et mettre la « purée » obtenue dans un saladier. Ajouter les œufs battus en omelette, la fécule, puis les oignons, le cumin, le persil et le basilic. Rectifier l'assaisonnement à l'aide du sel et du poivre.

Former les galettes à la main, les disposer sur une feuille de papier cuisson. Bien les tasser avec le dos d'une petite cuillère.

Cuire 20 à 25 minutes au four à 180°C.

Vous pouvez également les faire cuire à la poêle (avec un peu d'huile d'olive) quelques minutes de chaque côté.

Servir chaud, tiède ou froid, selon votre préférence.