



# Falafels épicés

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

1 kilogramme de pois chiches (secs, pas en conserve)  
2 oignons (émincés)  
5 gousses d'ail (pressées)  
1 bouquet de persil plat (haché grossièrement)  
1 bouquet de coriandre (haché grossièrement)  
1 poivron vert pointu (épépiné, haché grossièrement)  
3 cuillères à soupe de curcuma en poudre  
3 cuillères à soupe de cumin en poudre  
2 cuillères à soupe de coriandre en poudre  
1 1/2 cuillerées à thé de poudre à lever  
sel et poivre  
huile de friture  
3 citrons

## Méthode de préparation

- 1.** Laissez tremper les pois chiches pendant deux jours dans un grand récipient rempli d'eau. Égouttez-les et, au robot ménager, réduisez-les en purée avec le reste des ingrédients (sauf l'huile et les citrons). Salez et poivrez.
- 2.** Faites chauffer l'huile de friture à 180 °C.
- 3.** Utilisez 2 cuillères pour former des boulettes à partir du mélange et faites-les frire 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 4.** Accompagnez-les de quartiers de citron.