Falafels avec dip aux noix

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1⁄2 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (pressée)
200 grammes de pois chiches
1 œuf
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
persil
sel et poivre
l'huile pour la cuisson
2 cuillères à soupe de pâte de noix mélangées (bio today)
4 cuillères à soupe de yaourt
1⁄2 citron (jus)

Méthode de préparation

1. **Faites revenir l’oignon et l’ail dans un peu d’huile jusqu’à ce qu’ils soient translucides.**
2. **Égouttez les pois chiches et épongez-les avec du papier de cuisine. Versez-les avec l’œuf, l’oignon et l’ail dans un robot de cuisine.**
3. **Ajoutez le cumin en poudre, le persil, le poivre et le sel. Mixez jusqu’à obtention d’un mélange homogène. Faites de petites boulettes, aplatissez-les et laissez-les durcir au frigo. Faites-les ensuite brunir dans une poêle ou passez-les à la friture.**
4. **Pour la sauce, mélangez la pâte de noix au yaourt et au jus de citron.**