

Falafels Crumbler



Préparation
10 min



Cuisson
5 min



PRÉPARATION

INGREDIENTS

Pour une vingtaine de pièces de 30g

- Pois chiches : 420g
- Chapelure pour pâte : 60g
- Chapelure pour panure : 60g
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 12 g de coriandre fraîche
- 2g de cumin
- 1 pincée de piment d'espelette
- 1 pincée de curcuma
- 1 filet de citron
- 5cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

2 options sont proposées pour cette recette : chapelure fine ou chapelure épaisse pour des rendus très différents (voir photos en page suivante)

1 – broyez votre pain de la veille au choix : torréfié au petit tamis (3 mm) du Crumbler pour obtenir une chapelure fine ou encore mou au gros tamis (10mm)

2 – prédécoupez l'oignon et la gousse d'ail

3 – Egouttez les pois-chiches et versez l'intégralité des ingrédients dans un mixeur et mixer finement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

4 – Réservez 2h en chambre froide

5 – Formez des boules d'environ 30g

6 – Mettez la chapelure (fine ou épaisse) dans une assiette et roulez-y les boules pour qu'elles soient bien enrobées

7 – Placez-les 3 minutes à la friteuse (170°C)

8 – A la sortie de cuisson, déposez les falafels sur un papier absorbant et laissez refroidir

**Voir PHOTOS EN PAGE
SUIVANTE**

CONSEILS :

- Les falafels peuvent être servis en snacking, salades, wraps ou sandwich. Vous pouvez les accompagner d'une sauce au yaourt.
- N'hésitez pas à les épicer à votre manière, les possibilités sont infinies
- L'utilisation de chapelure épaisse en panure amènera un vrai croustillant original



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr



La pâte avant façonnage

Roulage des boules
dans la chapelure



Rendu avec chapelure
fine (classique)

Rendu avec chapelure
épaisse (très
croustillante)



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr

Ne pas diffuser - Document protégé réservé aux clients d'Explicat