

Beignets de pois chiches

Ingrédients pour 2 personnes

- 265g de pois chiches en conserve (1 boîte)
- 250g de tomates concassées
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de cumin
- Quelques brins de coriandre fraîche
- Sel, poivre



Préparation

- Pelez et hachez l'ail et l'oignon. Rincez et ciselez la coriandre.
- Égouttez les pois chiches, mixez les avec l'oignon, l'ail, la coriandre, le cumin, le poivre et les œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporez à ce mélange la farine et la levure chimique.
- Faites chauffer l'huile dans une grande poêle.
- Avec les mains, formez des beignets avec la pâte et faites les dorer dans l'huile chaude.
- Déposez les beignets sur un essuie-tout pour absorber le surplus de gras.
- Servez chaud.



Servez avec les tomates concassées, assaisonnées de poivre et d'une pincée de sel et du riz, de la semoule, du quinoa, du boulghour, etc.