

## Falafels de pois chiches au chèvre frais à tartiner



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

*Dépaysement assuré avec cette recette mariant chèvre et saveurs orientales.*

### Ingrédients

- 125 g de chèvre frais
- 200 g de pois chiches égouttés en boîte
- 3 gousses d'ail pelées et coupées en morceaux
- 2 citrons
- sel et poivre
- 200 g de polenta ou de farine de maïs
- 2 oeufs
- 100 g de farine
- 300 ml d'huile végétale à frire
- 0,5 bouquet de de coriandre (=2 cuillères)
- yaourt grec en accompagnement

### Préparation

- 1 Dans votre mixeur, metez ensemble : les pois chiches égouttés, le fromage de chèvre, la coriandre, le jus d'un citron et le zeste des deux citrons, du sel et du poivre.
- 2 Mixez jusqu'à obtenir une pâte grossière.
- 3 Moulez cette pâte en petits pâtés et placez-la au frigo pour qu'ils raffermissent.
- 4 Mettez la farine et la polenta dans deux plats séparés, cassez les oeufs dans un bol et remuez-les doucement.
- 5 Passez les falafels dans la farine. Enlevez l'excès de farine, puis plongez-les dans l'oeuf puis la polenta. Toute la surface des falafels doit être couverte.
- 6 Faites chauffer l'huile à 170°C. Une fois à température, posez doucement les falafels dans l'huile.
- 7 Remuez-les de temps en temps.
- 8 Dès qu'ils sont dorés, enlevez-les. Posez-les sur du papier absorbant.
- 9 Assaisonnez selon votre goût et servez-les avec un filet de jus de citron et un peu de yaourt grec.

Proposé par

**Anicap**

Anicap

#### L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site [www.fromagesdechevre.com](http://www.fromagesdechevre.com), sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

