Et pour les puristes, je vous donne aussi bientôt une autre recette avec cette fois-ci promis, une cuisson à l’huile  .

Ingrédients pour 16 falafels :

* 350 g de **pois chiches** secs à tremper au moins 12 heures dans un saladier rempli d’eau froide
* 1 oignon jaune de taille moyenne
* 1 petite botte de **persil**
* 1 petite botte de **coriandre**
* 5 brins de **menthe** ou ciboulette ou aneth ou basilic (ce que vous avez dans le frigo)
* 1/2 cuillère à café de [cardamome verte](https://www.papillesetpupilles.fr/2011/03/cardamome-verte.html/)
* 1 cuillère à café de cumin en poudre
* 2 gousses d’ail hachées
* 1 cuillère à café de sel /2 tours de moulin de poivre
* 1 sachet de levure chimique
* 1,5 cuillère à soupe de farine de blé

Pour saupoudrer avant cuisson :

* 2 cuillères à soupe de grains de sésame pour la cuisson
* 2 cuillères à soupe d’huile d’olive

La veille au soir : Mettez à tremper **12 heures minimum** les pois chiches dans un saladier rempli d’eau. Le jour J : Pelez et coupez grossièrement votre oignon. Faire de même avec les herbes fraîches. Dans un robot mixeur, mettez tous les ingrédients (égouttez les pois chiches au préalable bien sur et séchez-les) et mixez joyeusement, assez longtemps. Attention, la texture ne doit quand même pas être trop fine, elle doit rester un peu sableuse.

Avec la cuillère à glace, faites de jolies boules que vous disposerez sur une plaque de cuisson sur laquelle vous aurez, au préalable déposé une feuille de papier sulfurisé.

Parsemez de graines de sésames et arrosez avec les 2 cuillères à soupe d’huile d’olive.

Enfournez pour 20 minutes de cuisson à 190° C en chaleur tournante et grill. Surveillez bien la cuisson pour ne pas trop les cuire.

Servez avec [la fameuse petite sauce au tahiné](https://www.papillesetpupilles.fr/2017/02/sauce-au-tahine.html/) en apéro ou une jolie salade verte en entrée.

Enjoy !

Pour un bol de sauce

* 100 g de **[tahiné](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/tahine/)** (pâte de sésame, dans les épiceries bio ou orientales)
* 80 ml d’eau
* 20 ml de jus de [citron](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/citron/)
* 1 petite gousse d’[ail](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/ail/)
* 1 pincée de sel

Pelez la gousse d’ail et pressez-la dans un bol. Ajoutez le tahiné, l’eau, le jus de citron et une pincée de sel. Mélangez (avec un fouet cela fonctionne bien). Vous devez obtenir une consistance un tout petit peu plus épaisse qu’une crème anglaise pour vous donner une idée.

C’est tout et c’est prêt ! Facile à faire et super bon !