

FALAFEL DE SARRASIN



Ingrédients : (buffet pour 12 personnes)

250 gr de graines de sarrasin
1 pot de crème acidulée
sel, poivre
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de persil
1-2 gousses d'ail
huile arachide

Préparation :

Cuire 8-10 minutes les graines de sarrasin dans de l'eau salée. Le grain doit rester très croquant. Egoutter.

Mixer dans un robot, par portion, avec les herbes, l'ail pressé, sel et poivre. Assouplir la masse avec la crème acidulée.

Cuisson :

Chauffer de l'huile dans une poêle, former des falafels et faites-les dorer. Déposer sur du papier absorbant puis dans un plat supportant le four.

Service :

Avant d'amener sur le buffet remettre dans un four chaud quelques minutes.