

## GALETTES DE POIS CHICHES ET TOMATES



*Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 2 gousses Ail
- 50g Oignon
- 300g Tomates, épépinées et coupées en quatre
- 250g Farine de pois chiche
- 2 pincées Gingembre en poudre
- 2 pincées Cumin en poudre
- 2 pincées Sel
- 1 pincée Poivre
- 200g Eau
- 1cs Persil frais ciselé
- Pour la cuisson Huile d'olive

### Préparation:

- Mettre 2 gousses d'ail et 50g d'oignon dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Mettre 300g de tomates dans le bol et mixer 2 sec/vitesse 5. Transvaser dans le récipient avec le mélange ail-oignon et réserver.

- Mettre 250g farine de pois chiche, 2 pincées de gingembre, 2 pincées de cumin en poudre, 2 pincées de sel, 1 pincée de poivre et l'eau dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 8.

- Ajouter le persil, les feuilles de thym et le mélange ail-oignon-tomate, puis mélanger 10 sec/sens inverse/vitesse 3.

- Mettre un peu d'huile d'olive à chauffer dans la poêle. Lorsqu'elle est chaude, y poser de petits tas de pâte réguliers à l'aide d'une c. à soupe et laisser cuire 5 minutes sur chaque face. Egoutter les galettes sur une assiette tapissée de papier absorbant. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte, en huilant la poêle très légèrement à chaque tournée. Servir ces galettes tièdes ou froides.