

BOULETTES DE POIS CHICHES AUX NOIX DE CAJOU

100g d'oignons

3 cuillère à soupe d'huile d'arachide

300g de pois chiches cuits

1 cuillère à café de tahin (purée de sésame)

50g de noix de cajou hachées

sel

poivre

Dans une poêle, faire revenir les oignons avec un peu d'huile. Dès qu'il deviennent transparents les retirer et le mettre en attente.

Mixer les pois chiches avec le tahin et le reste d'huile.

Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.

Former de petites boulettes et les cuire à 210°C (th. 7) pendant 15 minutes.