



## Falafel et pickles de petits radis

**Mise en place et préparation:**  
env. 30 min

**Cuisson au grill:** env. 8 min

**1 botte de petits radis,**  
en lamelles

**1 c. s. de sucre**

**½ c. c. de sel**

**3 c. s. de vinaigre de vin blanc**

**2 boîtes de pois chiches**  
(d'env. 400 g), rincés,  
égouttés

**150 g d'olives dénoyautées marinées** (p. ex. Olive alla Diavola, Betty Bossi)

**6 c. s. de fine semoule de maïs** (2 min)

**1 oignon fanes,**  
coupé finement

**2 gousses d'ail,** pressées

**2 c. s. d'huile d'olive**

**½ c. c. de cumin**

**½ c. c. de sel**

**1 —** Mélanger petits radis, sucre, sel et vinaigre, réserver à couvert.

**2 —** Broyer les pois chiches avec les olives au hachoir électrique. Incorporer la semoule de maïs et tous les autres ingrédients, bien pétrir à la main jusqu'à obtention d'une masse compacte. Façonner 6 palets.

**3 — Gril à charbon de bois, à gaz ou électrique:** faire griller les palets de falafel env. 4 min sur chaque face au-dessus de braises moyennes ou à chaleur moyenne (env. 200° C). Servir avec les pickles de petits radis.

**Portion:** 336 kcal, lip 14 g, glu 39 g, pro 12 g