



VARIATION DE POIS CHICHES

Ingrédients pour la galette

- 25 gr. huile d'argan ou de noix, de colza ou d'olive
- 25 gr. beurre
- 5 dl. lait
- 120 gr. farine de pois chiches
- Sel
- Sumac

Préparation de la galette

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'argan et le beurre. Quand tout est fondu, ajouter le lait et mélanger.

Ajouter en pluie la farine de pois chiche, tout en remuant.

Assaisonner avec du sel et du sumac et continuer de remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte assez épaisse.

Huiler ensuite un plat et venir mouler la masse dedans, poser un film alimentaire dessus et réserver au frais environ 1 heure.

Ingrédients pour la sauce

- 100 gr. beurre
- 100 gr. farine de pois chiche
- 5 dl. lait
- 2-3 jaunes d'oeufs
- 100 gr. Gruyère
- Sel, poivre
- 1,5 dl. crème

Préparation de la sauce

Faire fondre le beurre dans une casserole puis ajouter la farine de pois chiche et poursuivre la cuisson pour obtenir une petite coloration.

Incorporer le lait et mélanger.

Dans une casserole, battre les jaunes d'oeufs et y incorporer le fromage râpé.

Une fois la sauce prête l'incorporer à la masse jaunes d'oeufs-fromage, bien mélanger toujours sur le feu et finir en assaisonnant avec du sel et du poivre.

Détendre le tout avec un peu de crème et remuer.

Verser le tout dans un siphon.



Accompagnements

- 2 oignons rouges en pickles
- 1 botte de radis en pickles
- 10 gr. quinoa soufflé
- 100 gr. pois chiche grillés
- oeufs parfaits (à cuire à 64 degrés pendant 40 minutes)

Dressage

Avant de dresser, faire frire les galettes dans de l'huile bien chaude, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Dans une assiette, disposer la galette, venir mettre la sauce dessus.

Décortiquer l'oeuf parfait, l'assaisonner de sel et poivre

et venir le déposer au milieu sur la sauce en faisant un nid. Disposer les pickles d'oignon et radis.

Saupoudrer de quinoa soufflé et des pois chiches grillés et assaisonner avec du sel et poivre.

Décorer avec des herbes de saison.

Accord en vin

Pinot gris, Caves des Lauriers, Cressier