***Fallafels au potimarron et aux noisettes***

***Pour une vingtaine de fallafels***

325g de pois chiches cuits

430g de purée de potimarron

4cuil à soupe de poudre de noisette

3 cuil à soupe de maïzena

1 cuil à soupe de graines de carvi

1 cuil à café de paprika

1 cuil à soupe de graines de pavot

1 petite poignée de noisettes concassées

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le four à 180°C.

Egouttez et mixez les pois chiches pour obtenir une poudre grossière.

Dans un saladier mélangez les pois chiche mixés avec la purée de potimarron, la poudre de noisette et la maïzena. Incorporez les graines de carvi, le paprika, les graines de pavot et les noisettes concassées. Ajoutez l'huile d'olive, mélangez.

Quand le mélange est homogène, prélevez un peu de "pâte" et formez des boulettes et la roulant entre vos paumes de mains.

Déposez les boulettes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

Servez en salade avec une sauce au yaourt ou en accompagnement d'une viande avec un peu de riz.