***Panisses***

**Ingrédients**

125g de farine de pois chiche

500 ml d’eau

2 cuil à soupe d’huile d’olive

sel, poivre, herbes...

Versez l’eau dans une casserole ajoutez les 2 cuillères à soupe d’huile d’olive, salez, poivrez et faites chauffer sans faire bouillir. Otez la casserole du feu et versez la farine de pois chiche dans la casserole en remuant sans cesse au fouet pour éviter les grumeaux.

Remettez la casserole à feu doux et faites chauffer sans cesser de remuer pendant 5 bonnes minutes. La préparation va épaissir, si elle forme des grumeaux, éliminez-les  à l'aide d'un mixeur à bras.

Une fois la préparation bien épaisse, versez-la dans un plat ou un moule chemisé avec du papier sulfurisé ou du film alimentaire, de sorte à ce qu’elle fasse 1 à 2cm d’épaisseur (j'ai utilisé un moule à cake). Laissez refroidir à température ambiante avant de mettre au frigo pendant 1h.

Sortez le plat du frigo et coupez les panisses dans la forme que vous voulez (j’ai fais de frites et des dès).   Faites chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une poêle ou une sauteuse puis faites-y dorer vos panisses quelques minutes de chaque cotés