

Bonbons piments

Ingrédients pour environ 30 bonbons piments

300 g de pois du Cap secs

1 botte d'oignons verts nouveaux

1 petit bouquet de coriandre

Piments verts selon votre goût

20 g de gingembre

1 cuillère à café de curcuma

1/2 cuillère à café de cumin

1 cuillère à café de sel

Faire tremper la veille (au moins 12h avant) les pois du Cap dans une grande casserole d'eau froide. Les peler en pressant le grain entre le pouce et l'index. Les égoutter et les passer au mixer. On doit obtenir une pâte fine.

Piler les piments avec le gingembre et le sel. Hacher finement les oignons ainsi que la coriandre. Ajouter le tout à la pâte avec les épices. Bien mélanger.

Former des boulettes d'environ 3cm de diamètre, les aplatir en creusant un trou au centre de la galette avec un bâton ou le petit doigt. Chauffer l'huile dans une poêle et faire cuire les galettes à feu moyen. Laisser cuire et dorer de chaque côté