

Falafels de petits pois coeur mozzarella



Faute de ne pas vous proposer de galettes je vous propose des falafels ! ;D Des falafels irrésistibles de petits pois au cœur mozzarella ! Vous imaginez la petite tuerie ?! Moelleux, fondant, gourmand j'ai vraiment adoré ces falafels ;P.

Pour environ 15 falafels

Ingrédients:

280g de petits pois cuits

2c. à soupe de farine de lupin

1c. à soupe de chapelure

3c. à soupe d'eau

1/2c. à café de cumin

1/2c. à café de paprika

1/4c. à café d'ail moulu

1/2 boule de mozzarella

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mixez rapidement les petits pois de façon à ne pas avoir de gros morceaux.

Versez les petits pois dans un saladier et ajoutez le basilic, les épices. Salez, poivrez. Incorporez la farine ainsi que la chapelure. Ajoutez l'eau et mélangez bien.

Coupez la mozzarella en dés. Formez des boulettes avec la pâte en enfermant un dé de mozzarella dans chacune d'elle. Déposez les falafels au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 20min, jusqu'à ce que les falafels soient dorés.

Dégustez aussitôt.