

TOPIK

- 500 g de pois chiches,
- 300 g de tahina,
- 1 pomme de terre,
- 1 cuillère à soupe de farine,
- 800 g d'oignons,
- 1 tasse de menthe hachée,
- 1 filet d'huile d'arachide,
- 1 citron,
- huile d'olive.

Faire tremper les pois chiches toute une nuit puis retirer leur peau.

Les faire cuire 1 heure, ajouter la pomme de terre épluchée et cuire encore un 20 mn.

Réduire en purée avec un presse-purée.

Emincer les oignons, les faire suer dans une poêle avec l'huile.

Les incorporer à la purée de pois chiches.

Ajouter la farine, la menthe hachée et la tahina.

Bien mélanger et façonner une ballottine puis emmailloter dans une gaze, ficeler.

Les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 45 mn, puis laisser refroidir 12h dans le bouillon.

Retirer le linge et découper en tranches.

Arroser de jus de citron et d'huile d'olive.