

LES RECETTES DE LA LEGUMERIE

KUKU SABZI

POUR 10 PORTIONS

250 gr de farine de pois chiche

eau

Herbes aromatiques
(persil, coriandres,
fanés de radis, etc)

2 cc sel

1 gousse d'ail

60 gr cranberries

1 cS de curcuma



- 1. laver et effeuiller les herbes puis les hacher finement.**
- 2. mélanger la farine de pois chiche et l'eau jusqu'à obtenir une texture assez liquide de pâte à crêpes.**
- 3. ajouter les autres ingrédients**
- 4. faire chauffer un fond d'huile dans une poêle. déposer une cuillère à soupe de pâte et retourner les pancakes pour une cuisson des deux côtés.**
- 5. Les galettes sont délicieuses nature ou avec votre tartinaide préféré!**