



# PANISSE DE PAPA

À TOUT CE QU'ON VEUT

## PRÉPARATION

### INGREDIENTS

- 250 g de farine de pois chiches
- 50 g de lait
- 0,45 l d'eau
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- sel
- poivre
- paprika (fumé de préférence)

### USTENSILES

- couteau
- planche
- casserole
- balance
- bol (assez grand)
- fouet
- mixeur
- plat à four
- papier sulfurisé

### TEMPS

- Préparation | 10 min
- Cuisson | 10 min + 15 min
- + au moins 2h de repos
- Prêt en | 2h35 min

01

Pesez le lait et l'eau et versez-les dans une casserole, ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive, le sel, le poivre et l'ail. Portez à ébullition.

02

Pendant que le mélange chauffe, pesez la farine et étalez un peu d'huile au fond du plat à four. Une fois que le mélange dans la casserole bout, ajoutez la farine. Puis, sortez la casserole du feu, prenez un fouet et mélangez assez fort (attention le mélange est très chaud).

03

Remettez sur un feu doux et mélangez pendant 10 minutes en gardant la casserole sur le feu, puis mixez le mélange (attention aux éclaboussures, le mélange est très chaud).

04

Versez dans le plat à four (pour obtenir une couche de 2 centimètres maximum) et laissez reposer pendant au moins 2 heures, la panisse va devenir solide, un peu comme de la maizena.

Préchauffez le four à 200°C

05

Démoulez la panisse sur une planche et découpez-la en forme de grosses frites, saupoudrez de paprika, ajoutez un peu d'huile avant d'enfourner et direction le four !

06

La panisse est prête quand les bords sont bien dorés et croustillants (env. 15 min. au four). REGALEZ-VOUS !