

## Burgers aux fallafels et halloumi



*Adapté du magazine Good Food, « falafel & halloumi burgers »*

Pour 4 à 6 personnes  
Prêt en 20 minutes

2 boîtes de 400g de pois chiches, rincées et égouttées  
2 ccafé cumin  
1 ccafé coriandre moulue  
2 piments verts, hachés  
2 gousses d'ail, dégermées et hachées grossièrement  
1/2 bouquet d'oignons verts (chinois), soit environ 6 brins  
1 ccafé flocons de sel Maldon (un peu moins de 1 ccafé si vous utilisez du gros sel classique ou de la fleur de sel)  
2 csoupe farine (de blé, mais je suppose qu'on peut mettre de la farine de pois chiche)  
1 paquet de halloumi (250g), coupé en tout petits cubes  
2 ou 3 pains libanais (suivant si pour 4 ou 6 personnes) ou 4 ou 6 pains pitas (ils sont plus petits)  
un peu de houmous (tout prêt ou maison)  
quelques feuilles de salade bien croquante (la romaine est parfaite)  
huile olive  
Salade fatouche pour accompagner

Mettre le bbq à chauffer, si vous avez une plaque en fonte c'est le moment de vous en servir, mais on s'en passe parfaitement. Sans barbecue, utilisez une poêle grill.

Mettre dans le bol d'un mixeur à couteau les pois chiches, le cumin, la coriandre, les piments verts, l'ail, les oignons verts, le sel et la farine, mixer. La consistance d'abord granuleuse va d'un seul coup devenir lisse : arrêter de mixer aussitôt. J'ai mixé un peu trop longtemps et c'est devenu un peu trop lisse et collant. Verser dans un saladier, ajouter les petits dés de halloumi, mélanger à la main et former 6 boules (8 pour moi, nous étions 4, + 1 pour tester la cuisson) et les aplatir de la main en burgers. Placer les burgers sur une plaque généreusement huilée, huiler le dessus des burgers.

Si vous avez prévu de faire une salade fatouche en accompagnement, commencer par séparer le pain libanais prévu à cet effet et le faire griller sur le bbq.

Cuire ensuite les burgers au bbq (ou dans la poêle-grill à feu vif) 2 ou 3 minutes sur chaque face.

Pendant ce temps, couper les pains libanais (ceux destinés aux burgers) en 2 pour faire 2 poches. Ouvrir délicatement les poches, bourrer quelques feuilles de salade et ajouter les burgers lorsqu'ils sont cuits. Servir immédiatement avec un peu de houmous et une salade fatouche .