

COOK TRAVEL CHALLENGE



Pour Participer

@SAFRAN_RP

01

CUISINEZ & DEGUSTEZ

Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais

02

PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez

@SAFRAN_RP

03

GAGNEZ UNE BOX

Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine



La Box Voyageuse

Cuisine du monde

**DESTINATION
ARABIA**



Retrouvez nous pour un apéritif
nocturne face à Burj Khalifa & aux
Dubai lights

**COOK
TRAVEL
CHALLENGE**

DESTINATION ARABIA vous
offre cette recette des Falafels



ÉMIRATS ARABES UNIS

DESTINATION ARABIA



Retrouvez nous pour un apéritif nocturne face à Burj Khalifa & aux Dubai lights

Ingrédients

500gr de poids chiches en boîte, égoutés

4 Gousses d'ail hachées grossièrement

1 Echalotte hachée grossièrement

2 cuillères à soupe de persil fraîchement haché

1 cuillère à café de cumin en poudre

1 cuillère à café de coriandre moulue

3 cuillères à soupe de farine

Sel KOSHER

Poivre noir fraîchement moulu

Huile végétale pour la friture

DESTINATION ARABIA



Retrouvez nous pour un apéritif nocturne face à Burj Khalifa & aux Dubai lights

Recette :

Dans un robot culinaire muni d'une lame en métal, mélanger les pois chiches, l'ail, l'échalote, le persil, le cumin, la coriandre et la farine et assaisonner de sel et de poivre.

Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit grossier et farineux - ne pas trop mélanger!

Former des boules de falafel d'environ 2 "de diamètre, en les pressant pour les compacter.

Transférer pour refroidir au réfrigérateur pendant que l'huile chauffe.

Dans une casserole, chauffer 1 po d'huile végétale jusqu'à ce qu'une goutte d'eau ajoutée à l'huile grésille et éclate.

Frire les falafels jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis transférer dans une assiette tapissée de papier absorbant et assaisonner immédiatement avec du sel.

DESTINATION ARABIA



Retrouvez nous pour un apéritif nocturne face à Burj Khalifa & aux Dubai lights

Recette de la sauce au yogourt:

Dans un bol moyen, fouetter ensemble le yogourt, le jus de citron, l'huile et l'aneth.

Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Pour faire une sauce au tahini:

Dans un bol moyen, fouetter ensemble le tahini, l'ail, le jus de citron et l'eau tiède. Assaisonnez avec du sel. (Si vous préférez une sauce plus fine, ajoutez de l'eau plus chaude 1 cuillère à soupe à la fois.)

Servir les falafels dans du pita avec de la laitue, des tomates et du concombre et arroser de l'une ou l'autre sauce.