

# Panisse de pois chiche frite à la méditerranéenne, tapenade d'olives vertes au citron confit |

Recette pour 12 tapas



## Description

Une garniture emblématique de la région méditerranéenne, qui se déguste avec gourmandise, pratique et efficace.

## L'astuce du chef

Attention à la cuisson des Panisses, si elle n'est pas suffisante, lors de la cuisson dans la friteuse, ils vont se défaire complètement.

## Ingrédients

### Pâte Panisse

- 500 Ml Crème 35%
- 2 Branche(s) Romarin
- 80 Gr Farine de pois chiches

### Tapenade d'olive verte

- 150 Gr Olives vertes dénoyautées
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 1 Branche(s) Thym
- 1 Gousse(s) Ail
- 5 Branche(s) Persil haché
- 15 Gr Citron confit

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**
- Temps de repos **30 mins**

## Mise en place

Ciselez finement le citron confit, épluchez et hachez grossièrement l'ail.

Effeuillez le persil et le thym, puis hachez-les grossièrement.

Tamisez la farine de pois chiche, préparez une plaque recouverte d'un film alimentaire.

## Panisse

Dans une casserole, faites chauffer la moitié de votre crème avec les branches de romarin.

Une fois à ébullition, retirez du feu ; recouvrez la casserole ; laissez infuser cinq minutes. Retirez le romarin, ajoutez l'autre moitié de crème froide.

Attendez que votre mélange de crème soit tiède, ajoutez hors du feu la farine de pois chiche en pluie, incorporez-la à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant.

Une fois la farine incorporée, retournez sur le feu pour la cuisson. Fouettez continuellement, le mélange, il va s'épaissir (comme une polenta ou pâtissière), comptez entre 15 à 20 minutes de cuisson à feu doux.

Une fois que vous constatez une séparation des corps gras, retirez la casserole du feu, versez votre mélange dans la plaque prévu à cet effet (film alimentaire au contact).

Placez le tout au réfrigérateur, laissez figer le mélange, vous pourrez ensuite démouler la masse de Panisse et la couper en bâtonnet (forme de frite).

## **Friteuse**

Placez les bâtonnets dans le panier de la friteuse, faites en sorte d'obtenir une belle coloration.

Vous pouvez, éventuellement, les passer dans un four chaud avant de les servir au besoin.

## Tapenade

Dans un robot culinaire, mettez tous vos ingrédients (sans le citron confit) et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et onctueuse. Goûtez, poivrez et réservez.

Incorporez ensuite le citron confit finement ciselé.

**Bon appétit!**