



*Finger food*

# Bonbons piment



<b>13h05</b>	<b>1h</b>	<b>5 min</b>	<b>12h</b>	<b>225</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour les bonbons piments

200 g **Haricots blancs**  
0.5 **Piment(s)**  
1 **Oignon(s) nouveau(x)**  
1 c. à café **Cumin (en  
poudre)**  
1 c. à café **Curcuma**  
1 c. à café **Sel**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 litre(s) **Huile pour  
friture**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s)**

## Étape 1

### Préparation des bonbons piment

- 1 Mettre les pois du Cap dans un saladier et les recouvrir avec un grand volume d'eau froide. Laisser tremper pendant 12 heures.
- 2 Egoutter les pois du Cap à l'aide d'une passoire et les peler à la main, comme pour des fèves.
- 3 Mettre les pois dans le bol d'un robot et les mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Les mettre dans un saladier et réserver.
- 4 Hacher l'oignon nouveau à l'aide d'un couteau éminceur. Ecraser le piment avec le sel dans un mortier à l'aide d'un pilon.
- 5 Ajouter la pâte de piment, l'oignon nouveau et l'huile d'olive aux pois mixés. Assaisonner de poivre, cumin et curcuma. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 S'humidifier les mains avec un peu d'huile et façonner des boulettes de la taille d'une balle de golf.
- 7 Faire chauffer l'huile dans une friteuse et y plonger délicatement les boulettes de pois. Les faire dorer pendant environ 5 minutes sur feu moyen. Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les déposer dans un plat recouvert de papier absorbant.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Couper le citron en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Dresser les bonbons piment dans un plat de présentation et décorer avec quelques quartiers de citron. Déguster bien chaud.