

Calentica (la vraie)

Galette de farine de pois chiches non grillés

ingrédients :

250g de farine de pois chiches

1 litre d'eau

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

sel et poivre du moulin

préparation :

Mélangez la farine de pois chiches à l'eau.

Battez la préparation comme pour une omelette.

Laissez reposer une nuit.

Le lendemain, ajoutez l'huile d'olive, salez et poivrez et battez de nouveau.

Huilez un plat à four et versez la pâte sur une épaisseur de 2cm.

Faites cuire à 300° pendant 1/2 heure dans un four préchauffé.

La calentica se sert chaude avec de l'harissa.