



Ingrédients pour un plateau 30 cm x 30 cm

- 1 grand bol de farine de pois chiche.
- 3 bols d'eau (environ 500 ml)
- 1 bol de lait (environ 180 ml)
- 1/2 verre à thé d'huile neutre (3 cuillères à soupe)
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 4 portions de fromage en petits morceaux (2 cuillères de philadelphia)
- 1 cuillère à café de cumin

NB : Pour mesurer les ingrédients, on utilisera toujours le même récipient pour tous les ingrédients. Plus vous le choisissez grand, plus la quantité sera importante.

- Difficulté : Recette facile
- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 45 minutes

Préparation

Verser la farine de pois chiche dans un saladier, faire un puits et y casser les œufs, ajouter l'huile et délayer peu à peu avec les liquides. Saler (et poivrer), ajouter le cumin et enfin le fromage. Mélanger bien jusqu'à obtenir un mélange liquide lisse sans grumeaux. Verser la préparation dans un plat huilé (j'ai légèrement fariné) à bords hauts et enfourner au four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes à 1 heure jusqu'à obtention d'une fine croûte dorée et brunâtre en surface et que la karentika ait l'aspect compacte et tremblotant (comme un flan).

Retirer du four et laisser refroidir si vous souhaitez le rendre le plus compacte et facile à découper ou déguster le immédiatement et régalez vous. Saupoudrer de cumin et agrémenter d'harissa.

Bon appétit