

## Velouté de pois-chiche, dés de panisse, brousse



**Ingrédients pour 6 personnes ;**

**Pour les dés de panisse :**

*1/2l d'eau, 130gr de farine de pois chiches, 1/2dl d'huile d'olive, assaisonnement, huile d'olive, huile de friture*

**Pour le velouté :**

*1 bocal de pois-chiche, huile d'olive, cumin, piment d'Espelette,*

**Pour la brousse :**

*200g de brousse fraiche, huile d'olive*

**Pour les finitions :**

*Huile d'olive, fleur de sel, 1 cébette*

---

**Le velouté de pois-chiche :**

Mixer le bocal de pois chiches (avec l'eau de cuisson et sans les rincer) avec un beau filet d'huile d'olive, sel, 1 verre d'eau, une pointe de piment et une pointe de cumin en poudre. Réserver.

**La brousse :**

Travailler légèrement la brousse à la fourchette en l'assaisonnant et en y ajoutant un filet d'huile d'olive.

**Les dés de panisse :**

Délayer la farine dans l'eau et l'huile d'olive. Porter à ébullition en remuant.

Quand la pâte est épaisse, la mouler dans un cadre et laisser refroidir.

Couper alors des cubes de 1cm de côté et les frire à l'huile à 180°.

Saler à la sortie de la friture. Réserver au chaud.

**Dressage :**

Napper le fond des assiettes de velouté de pois-chiche et déposer 1 quenelle de brousse au centre.

Répartir les croûtons de panisse autour.

Finir avec un trait d'huile d'olive et quelques rouelles de cébette.