

## Recette de la Calentita selon Mémé-Anna.

Ingrédients:

- 250 Grammes de farine de pois chiche
- 1 litre d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, cumin, 1 oeuf

---

Quelques heures avant, ou la veille, verser dans un saladier la farine de pois chiche, l'oeuf, l'eau, le sel, le poivre, le cumin, et l'huile d'olive. Mélanger. Ne pas tenir compte des grumeaux qui disparaîtront en reposant.

Utiliser un moule Téfal à bords hauts. Ce flan de pois chiche doit être épais. Huiler le moule, bien remuer la préparation et verser. Enfourner à four très chaud. Surveiller la cuisson.

Pour être réussi, ce flan doit être compact au fond d'une épaisseur d'environ un doigt, la partie supérieurs étant encore presque liquide. A ce moment, éteindre le four et allumer le grill pour dorer. Cette partie devant rester crémeuse. Laisser tiédir avant de déguster.

## Calentita

250g de farine de pois chiche  
1 litre d'eau  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre, cumin, 1 œuf.

---

quelques heures avant, ou la veille  
verser dans un saladier la farine de pois chiche  
l'œuf, l'eau, le sel, le poivre, le cumin et l'huile.  
Mélanger. Ne pas tenir compte des grumeaux  
qui disparaîtront en reposant.

Utiliser un moule téfal à bords  
hauts. Ce flan de pois chiche doit être épais.  
Huiler le moule, bien remuer la  
préparation et verser. Enfourner à four très  
chaud. Surveiller la cuisson.

Pour être réussi, ce flan doit être  
compact au fond et une épaisseur d'environ un  
doigt, la partie supérieure étant encore presque  
liquide. A ce moment, éteindre le four et allumer  
le grill pour dorer. Cette partie devant rester  
crémeuse. Laisser tiédir avant de déguster.