

# La calentica Oranaise

Le calentica peut être déguster chaud ou froid avec du cumin, paprika et soudania (poudre de piment fort). C'est idéal pour les sandwiches avec un coeur de laitue et une tranche de jomban. Vous pouvez aussi l'accompagner du harissa, c'est encore délicieux...



**250g de farine de pois-chiches**

**1 œuf**

**2 c à s de poudre de lait**

**1 c à c de levure de boulanger**

**3 c à s d'huile**

**1 litre d'eau tiède**

**1 c à c de sel**

**Mettre dans un saladier la farine de pois-chiches, le sel, la poudre de lait, l'œuf, la levure et l'eau.**

**Mélanger avec un fouet. Ajouter l'huile et mélanger encore pour avoir un mélange homogène.**

**Laisser reposer une heure.**

**Beurrer un plat à four et y verser le calentica.**

**Enfourner dans un four (200°C) pendant 30 mn.**