

CALENTICA ou Karantika

Gratin de pois-chiche qui se déguste chaud ; comme son nom l'indique 'Caliente' en espagnol (très populaire à **Oran en Algérie**).



Ingrédients

- 1 mesure de farine de pois-chiches
- 4 mesures d'eau
- 2 c à s d'huile
- 1oeuf
- Du sel
- Du cumin

.750g.com/750g_v2/imgT/edition_2014/images/4mains/main.png

Préparation

Étape 1

Mélanger à l'aide d'un batteur la farine, l'huile et eau.

Étape 2

Ajouter l'œuf et le sel.

Étape 3

Faire cuire 45 min à 1h au four thermostat 8 , une fois dorée retirer du four et saupoudrer de cumin.