

LA CALENTICA ORANAISE



-
- **250 grammes de farine de pois chiches**
 - **1 litre d'eau**
 - **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
 - **Cumin - sel**
-

- 1. Dans un saladier, versez la farine de pois chiches. Ajoutez progressivement l'eau. Mélangez bien le tout.
- 2. Laissez reposer la pâte environ 12h minimum en prenant soin de remuer régulièrement au fouet. Cela a pour but d'aérer la pâte.
- 3. Environ 1 heure avant de commencer la cuisson, mélangez les deux cuillères à soupe d'huile d'olive au reste de la préparation. Salez et laissez reposer.
- 4. Préchauffez le four à 210°. Versez la préparation dans un moule à bords haut (idéalement un moule à manqué).
- 5. Enfournez durant 45 minutes. La calentica doit être bien dorée sur le dessus. Vous pouvez si nécessaire la passer au chalumeau ou au grill en fin de cuisson.
- 6. Parsemez le cumin sur le dessus de la calentita et servez immédiatement.