



Pois chiches. *Tacuinum sanitatis*, fin 14<sup>e</sup> s.  
Codex Vidobonensis. f°49r. Bib nat. d'Autriche

## Galettes de pois chiches (*cicera fracta*)

D'après le *Liber de Coquina*, 14<sup>e</sup> siècle

### Ingrédients :

- 850 g de pois chiches cuits
- 2 oignons
- 50 g de parmesan
- 2 œufs
- 50 g de lard (facultatif)
- 2 doses de safran
- Sel et poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile à frire

Écrasez les pois chiches.

Râpez le parmesan et ajoutez-le aux pois chiches. Mélangez le tout avec les jaunes d'œuf battus. Ajoutez le safran, le sel et le poivre.

Dans une poêle, faites chauffer le lard finement tranché et faites suer les oignons.

Incorporez le tout au mélange précédent.

Faites chauffer l'huile.

Façonnez des petites galettes du mélange et disposez-les dans l'huile frémissante.

Une fois bien dorées, retournez-les pour saisir l'autre côté.

Égouttez-les sur un papier absorbant.

Bon appétit !



Maison du patrimoine  
médiéval mosan

Place du Bailliage, 16 5500 Bouvignes-Dinant (B)

+32 82 22 36 16 [www.mppmm.be](http://www.mppmm.be) - [info@mpmm.be](mailto:info@mpmm.be)