Ecrit par Echo du Mardi le 28 mars 2026

# La recette de falafels du chef Joannes Richard

**Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de falafels végétariens.**

« Je suis plutôt un amateur de viande. Mais les alternatives végétariennes deviennent incontournables, ne serait-ce que parce qu'il faut commencer à faire évoluer nos modes de consommation. Cette recette va vous faire aimer les burgers végétariens à coup sûr ! »

Préparation pour 10 galettes :
– 500g de pois chiches égouttés
– 200g d'huile d'olive
– 200g de mélange de céréales à cru (300g cuits)
– 50g d'oignons doux des Cévennes
– 10g d'ail frais

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 28 mars 2026

– 10g de coriandre fraiche
– 10g de persil frais
– 1 càc de cumin moulu
– 1/2 càc de paprika fumé
– 100g de farine type 55
– 100g de Corn-Flakes
– 100g de Panko

Faire chauffer 300 millilitres d'eau et la verser sur les céréales. Mélanger, couvrir et laisser reposer 20 minutes avant d'égrainer.
Ciseler l'ail, la coriandre et le persil. Tailler les oignons en brunoise.
Faire chauffer l'huile à 180 °C.
Rincer et égoutter les pois chiches. Ajouter 200 millilitres d'huile d'huile d'olive et mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte presque lisse. Ajouter la coriandre, le persil, l'ail frais, les oignons, les céréales cuites, le cumin, le paprika et 50 grammes de farine. Assaisonner. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Former 10 galettes de 120 grammes chacune et de 10 centimètres de diamètre.
Mixer grossièrement le panko avec les corn flakes. Passer les galettes dans la chapelure avant de les faire frire 3-4 minutes à 180 °C, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Égoutter sur du papier absorbant, laisser refroidir puis réserver au frais jusqu'à utilisation. Au moment de servir, mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et lorsqu'elle frémit, déposer les galettes de falafel et les faire cuire 2 minutes de chaque côté..

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 28 mars 2026

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !