

RECETTE FOND DE PLACARD

POIS CHICHES RÔTIS AU CUMIN

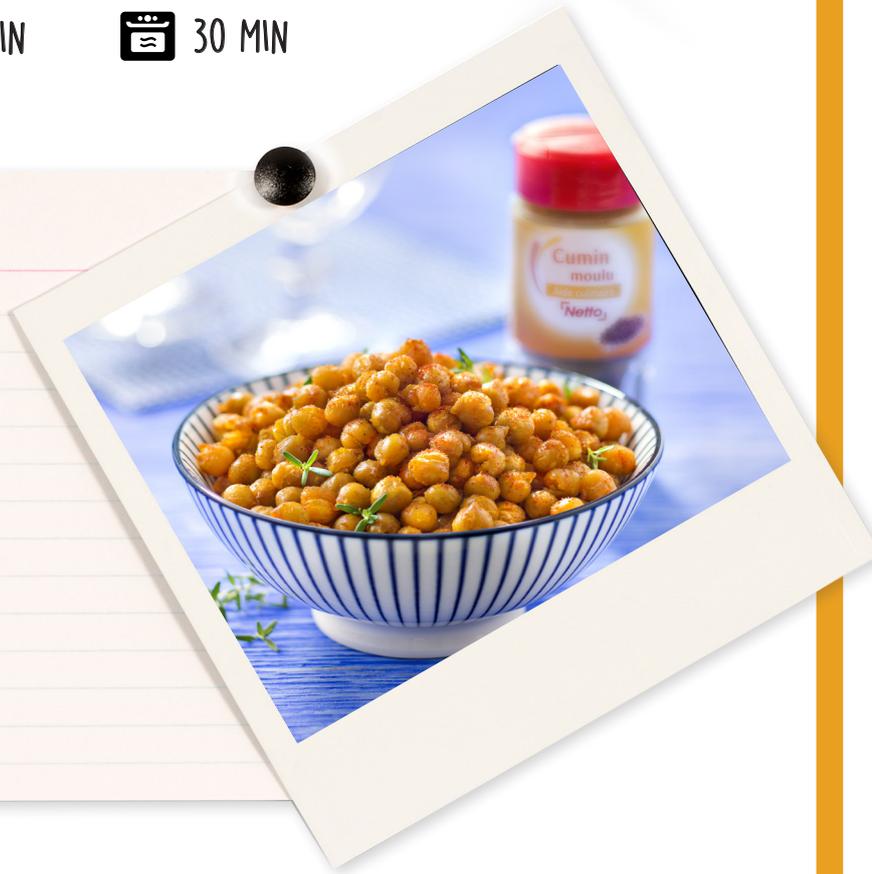
👥 4/6 PERSONNES

🥄 10 MIN

🕒 30 MIN

FICHE INGRÉDIENTS

- 400 g de pois chiches
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de cumin moulu
- Sel, poivre du moulin



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200° C.
2. Egouttez et rincez soigneusement les pois chiches.
3. Versez dans un saladier les pois chiches avec l'huile d'olive, le cumin, le sel, le poivre et mélangez.
4. Vérifiez l'assaisonnement puis étalez les pois chiches en une seule couche sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
5. Faites dorer pendant 30 min en remuant à mi-cuisson.
6. Laissez refroidir complètement avant de servir.

Astuce : Vous pouvez varier les épices en fonction de vos goûts, et ajouter du piment ou du paprika par exemple.

BON APPÉTIT LES AFICIONETTO !

Netto