



SALADE DE POIS CHICHES AU CITRON ET EPICES

A savoir : si vous ne voulez pas perdre de temps, utilisez les pois chiches en boîte, déjà cuits.



Ingrédients pour 4 personnes : 200gr de pois chiches (mis à tremper la veille), 1/2 citron, 1 c. à café rase de curry madras, 1 c. à café rase de garam masala, 1 c. à café de coriandre ciselée, huile d'olive vierge extra.

Faites cuire les pois chiches dans de l'eau bouillante salée, à feu doux, pendant 45 minutes à compter de l'ébullition (ou plus, suivez les instructions sur le paquet). Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Ajoutez le zeste et le jus du citron, les épices, la coriandre et un peu d'huile d'olive. Mélangez et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.