



## Pois chiches grillés à grignoter



**Préparation** 5 min • **Cuisson** 20 min • **Difficulté** Facile •

**Source** Evreating

### INGRÉDIENTS

1 bocal de pois chiches

---

1 càs d'huile d'olive

---

2 càc de piment berbère  
(à défaut cumin et piment)

---

sel

### INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 200°C.

Egoutter et rincer les pois chiches.

Dans un bol, mélanger les pois chiches, l'huile d'olive, les épices et le sel.

Répartir sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.

Cuire 20 à 40 minutes jusqu'à ce que les pois chiches soient dorés.

Laisser refroidir avant de servir (ils vont devenir croustillants en refroidissant).

### NOTES

Conserver "l'eau des pois chiches" pour réaliser une mousse au chocolat ou une mayonnaise sans oeufs!