

Le truc de Solange

SNACK DE POIS CHICHES ÉPICÉS

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 50 minutes

Portions : environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

1c. à soupe de poudre de chili

1c. à thé de sel

1c. à thé de moutarde en poudre

½c. à thé de poivre noir moulu

1/2c. à thé de poivre de Cayenne

1/4c. à thé de poudre d'ail

1/4c. à thé de poudre d'oignon

2 boîtes de 540 ml de pois chiches rincés, égouttés et bien éponnés

3c. à soupe d'huile d'olive

ETAPES

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400F.
2. Dans un grand bol, mélanger les épices.
3. Ajouter les pois chiches bien asséchés avec l'huile et bien mélanger. Répartir sur une plaque à cuisson. Cuire au four environ 50 minutes, ou jusqu'à ce que les pois chiches soient dorés et qu'ils aient éclaté. Laisser refroidir complètement avant de les ranger dans un contenant hermétique.

Les pois chiches épicés se conservent quelques jours.

Source : Ricardo volume 12 numéro 5