



SALADE DE POIS CHICHES À LA MAROCAINE



Ingrédients

Pour 4 personnes :

3 c-à-s de jus de citron

½ c-à-c de cumin en poudre

3 c-à-s d'huile d'olive

1 poignée de feuilles de menthe

4 oignons jeunes

250g de tomates cerises

100g d'olives vertes dénoyautées

400g de pois chiches en bocal (poids égoutté)

½ c-à-c d'hariissa en tube

Sel, poivre



Préparation

Verser l'huile et le jus de citron dans un saladier, ajouter le harrissa, le cumin, du sel et du poivre ; bien mélanger. Egoutter les pois chiches, les rincer abondamment à l'eau froide et les verser dans le saladier. Ajouter les tomates-cerise coupées en deux, les oignons émincés (blanc + 2/3 du vert), les olives taillées en rondelles et la menthe hachée. Mélanger bien et rectifier l'assaisonnement. Couvrir et laisser reposer au moins 30min au frigo avant de servir.