



# POIS CHICHES ÉPICÉS ET GRILLÉS AU FOUR



## Ingrédients

Une boîte de conserve de pois chiche

Huile d'olive

Sel

Épices de votre choix (paprika, cumin etc...)

## Préparation

Bien égoutter les pois chiches.

Facultatif : enlever leur petite peau.

Les verser dans un saladier, les arroser d'huile d'olive, de sel et des épices.

Les étaler sur une plaque de cuisson et faire cuire au four à 180°C pendant 30 à 40 min en surveillant qu'ils dorent bien.

Déguster tiède .

