

Salade de pois chiche grillés

Ingrédients :

- *1 boîte de pois chiches(530g)*
- *2 c.à.s. de farine*
- *1 c.à.s. de paprika*
- *1 c.à.s. de cumin*
- *1 c.à.s. de cannelle*
- *Sel*
- *1 c.à.c de sucre*
- *2 c.a.s. d'huile*
- *Salade verte*
- *2 grosses carottes*
-



Les étapes

- *Rincez les pois chiches et égouttez les bien*
- *Dans un saladier, mettez vos pois chiches, l'huile, la farine et les épices. Mélangez bien.*
- *Mettez vos pois chiches épicés sur une feuille de papier sulfurisé en les étalant bien*
- *Au four à 220° C pendant 30 minutes et c'est prêt.*
- *Pendant la cuisson de vos pois chiches, râpez vos carottes et préparez vos feuilles de salade.*
- *Mélangez les pois chiches à votre salade. Vous pouvez ajouter de la vinaigrette à votre convenance.*

Source : <https://www.myrtee.fr/?p=5143>