

Salade de pois chiches à la libanaise vinaigrette cumin et sésame

Ingrédients

- Aubergine
- Citron jaune
- Courgette)
- 1 Gousse d'ail
- Persil plat
- Pois chiches égouttés (240 g)
- Sésame doré
- Tomates allongées
- 1 Échalote
- Sel, poivre, huile d'olive, cumin



Les étapes

- **Préchauffez votre four à 220° C !**
- **Coupez l'aubergine en dés. Pressez ou hachez l'ail.**
- **Mélangez dans un saladier, l'aubergine, l'ail, le sésame et un bon filet d'huile d'olive.**
- **Déposez le tout sur une plaque allant au four. Salez, poivrez.**
- **Enfournez 20 à 25 min environ.**
- **Pendant que l'aubergine cuit, ciselez l'échalote et pressez le citron.**
- **versez l'huile d'olive et le cumin. Salez, poivrez et mélangez bien pour obtenir une vinaigrette.**
- **Coupez les tomates en quartiers. Effeuillez et ciselez le persil.**
- **A l'aide d'un économe, taillez des tagliatelles de courgette, ou râpez -la**
- **Ajoutez les pois chiches égouttés.**
- **Une fois cuite, ajoutez l'aubergine.**
- **Servez la salade de pois chiches à la libanaise vinaigrette cumin et sésame bien fraîche !**

Source : <https://www.quitoque.fr/recette/5717/tomates-roties-au-four-et-salade-de-pois-chiche-a-la-libanaise>