

SALADE de POIS CHICHES GRILLÉS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4

Préparation : 15 min / Cuisson : 15 à 20 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 1 petite boîte de pois chiches (400 g) • 50 g de fêta • 100 g de mâche • 100 g de roquette
- 1/2 oignon rouge • une vingtaine de tomates cerises • 1 càs de graines de cumin • 1 càc de paprika doux • huile d'olive, sel, poivre • quelques brins de coriandre si vous aimez

RÉALISATION

Préchauffer le four à 220°C.

Mélanger les pois chiches égouttés avec 1 càs d'huile d'olive, les graines de cumin et le paprika. Les étaler dans un plat assez large pour qu'ils ne se chevauchent pas. Enfournier pour 15 à 20 min. Ils doivent légèrement sécher et dorer.

Laisser refroidir.

Mélanger les pois chiches, la fêta émiettée, les salades, les feuilles de coriandre, les tomates coupées en deux et l'oignon rouge finement émincé.

Faire un assaisonnement avec 2 càs d'huile d'olive, 1 càs de vinaigre balsamique, un peu de sel et de poivre. En arroser la salade à convenance au moment de servir.