



POIS CHICHES EPICES POUR L'APERO

A savoir : vous pouvez utiliser n'importe quel mélange d'épices. Personnellement, j'aime beaucoup le [Dukkah](#) (un mélange traditionnel d'amandes, de noisettes, de sésame, de coriandre, de cumin et autres épices issu d'une recette qui trouve ses origines en Égypte) que j'ai trouvé parfait pour cette préparation.



Ingrédients pour 4/6 personnes : 400gr de pois chiches précuits, 4 c. à café de Dukkah Tandoori, 4 c. à soupe d'huile d'olive, sel fin, le jus d'un citron.

Egouttez bien les pois-chiches, frottez-les dans du papier absorbant pour les sécher et pour enlever la peau. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle avec les épices. Ajoutez les pois-chiches et cuisez à feu doux pendant 15 minutes, en mélangeant de temps en temps. Salez, ajoutez le jus de citron et servez.