

Galettes de pois chiches, tomates et ricotta salata



(pour une douzaine)

*1 boîte moyenne de pois chiches
tranches de tomates déshydratées (ou tomates séchées)
100 g de ricotta salata
½ cc de cumin en poudre
sel, poivre*

Ecrasez les pois chiches et incorporez les autres ingrédients. Formez des galettes. Faites chauffer un peu d'huile et faites cuire les galettes, environ 8 minutes sur chaque face. Réservez au chaud.

Salade de tomates cerises, pepperoni et basilic



*tomates cerises coupées en 2
tranches fines de pepperoni (ou chorizo)
basilic hâché
vinaigre de xérès
huile d'olive*

Dans un saladier, mélangez les tomates et les tranches de pepperoni avec le basilic. A cote, mélangez le vinaigre et l'huile et versez sur les tomates. Remuez, assaisonnez au gout et remuez. Servez bien frais.