

Salade de pois chiches, poivrons, feta



adapté du magazine Good Food Août 2007

Pour 4 en entrée, mais 2 en plat unique

1 boîte de 400g de pois chiches (*égouttés*)

4 ou 5 poivrons rouges grillés en boîte (*je trouve que 2 poivrons en bocal suffisent largement*)

4 csoupe de menthe hachée

4 csoupe persil haché

4 oignons verts (*remplacés par 2 oignons nouveaux, mais on peut remplacer par cives ou cébettes*)

Jus de 1 citron

environ 3 csoupe huile olive

sel, poivre du moulin

J'ai ajouté 1 bloc de 200g de féta

Rincer les pois chiches. *Si vous en avez le temps, ôtez leur la petite peau fine en les pressant un par un entre le pouce et l'index, plop, le pois chiche saute et la peau reste entre vos doigts.*

Ou bien, plus rapide mais pas tout à fait aussi efficace, les frotter entre vos mains dans une bassine d'eau froide, les pois chiches se sépareront des peaux... Les mettre dans un saladier.

Rincer les poivrons et les couper en dés grossiers.

Couper aussi la féta en gros dés, ajouter au saladier.

Ajouter les oignons nouveaux coupés en rondelles hyper fines, la menthe et le persil ciselés

Assaisonner avec le jus de citron et l'huile d'olive, poivrer, goûter, rectifier. Il est possible qu'il ne faille pas rajouter de sel, car la féta est souvent très salée.

