

Pois chiches à la marocaine (Hors d'oeuvre)



Préparation

Faire cuire les pois chiches et une fois qu'ils sont cuits, les faire refroidir sous l'eau froide. Hacher le persil et l'ail et les ajouter aux pois chiches égouttés. Ajouter les olives et assaisonner avec le cumin et le sel. Laisser reposer pendant 15 minutes avant de servir.

Conseils

Soyez prudent si vos invités souffrent de colite: les pois chiches doivent être consommés avec modération.

Anecdotes

Les pois chiches semblent être originaires de Turquie, d'Egypte ou d'Iran.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 10 minutes

Pour X Pour 2 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pois chiches 100 grammes (cuits)

Persil 6 grammes

Ail 1 gousse

Olives noires 30 grammes

Sel

Cumin