



POIS CHICHES GRILLÉS

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) de poudre de chili	5 ml (1 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir moulu	2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre de cayenne
1 ml (1/4 c. à thé) de poudre d'ail	1 ml (1/4 c. à thé) de poudre d'oignon
2 boîtes de 540 ml (19 oz) de pois chiches rincés, égouttés et bien éponnés	
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive	

Préparation

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- Dans un grand bol, mélanger les épices.
- Ajouter les pois chiches bien asséchés avec l'huile et bien mélanger. Répartir sur une plaque à cuisson.
- Cuire au four environ 50 minutes en les remuant régulièrement.
- Laisser refroidir complètement avant de les ranger dans un contenant hermétique.

Vous pouvez faire vos propres mélanges d'épices.