



Pois Chiches Rôtis

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

1 boîte - 240g de pois chiches
2 c.à.S d'huile d'olive

AMÉLIORER : Ajoutez le poivre de Cayenne et l'ail en poudre.

2 PORTIONS



INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7). Égouttez les pois chiches, arrosez-les d'huile d'olive et assaisonnez. Disposez-les en une seule couche sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
2. Rôtissez au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à former une croûte dorée.
3. Transférez dans un bol.