



Ingrédients

4 personnes

- 2 boîtes de pois chiches (800g)
- 2 cu.c. de cumin
- 60g de chorizo
- 2 petites gousses d'ail
- ½ oignon rouge
- 6 tomates cerise
- 2 cu.s. de coriandre ciselée
- 4 cu.s. d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre noir

Préparation 15 min

Cuisson 5 min

PRÉPARATION

- Ouvrir les boîtes de pois chiches. Vider la moitié du liquide.
- Verser le contenu dans une casserole et faire chauffer sur feu très doux.
- Écraser les gousses d'ail.
- Couper les tomates et le chorizo en petits dés.
- Emincer l'oignon. Ciseler la coriandre.
- Dans la casserole, ajouter 4 cu.s. d'huile d'olive, 2 cu.c. de cumin, l'ail haché ainsi qu'une pincée de sel et de poivre.
- Faire chauffer 5 minutes sur feu doux.
- Éteindre le feu et laisser refroidir dans un saladier.
- Enfin, ajouter les tomates, le chorizo, l'oignon et la coriandre.
- Ajuster l'assaisonnement. Déguster tiède.

Astuces

● N'oubliez pas de faire chauffer les pois chiche dans leur liquide afin qu'ils ne se dessèchent pas.

● Si vous utilisez des pois chiche secs, les déposer dans un saladier, recouvrir d'eau froide. Laisser tremper une nuit. Rincer. Faire cuire environ 1h30 dans de l'eau bouillante non salée.