

Pois chiches à la sauce tomate

Une recette très facile à faire. Vous pouvez les servir en entrée.

Ingrédients

Pour 4 personnes : une boîte de pois chiches, deux tomates, un oignon, huile d'olive, sel, poivre et cumin moulu. Adapter les quantités, notamment la quantité de pois chiches en fonction du nombre personnes.



Etape 1

Verser le contenu de la boîte de pois chiches dans une casserole et rincer longtemps le contenu jusqu'à ce que l'eau soit claire.



Etape 2

Couper l'oignon en dés et le faire roussir dans une casserole avec huile d'olive, sel et poivre. Ajouter les tomates coupées en dés et du cumin. Remuer et laisser cuire. Quand vous jugerez que les oignons et les tomates sont bien cuits, vous pouvez passer à l'étape 3.



Etape 3

Ajouter les pois chiches dans la casserole avec de l'eau pour que les pois cuisent en s'imprégnant du goût des tomates et des oignons.



Etape 4

Attendre jusqu'à l'évaporation de l'eau en évitant de brûler le fond de la casserole.

Laissez refroidir et servir froid.

Bon appétit !

N'hésitez pas à contacter le chef si vous avez des questions sur ses recettes : remy.arca@outlook.fr