Pois chiches secher épicée

Ingrédients

- ◦ 15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnement au chili
  ◦ 5 ml (1 c. à thé) de sel
  ◦ 5 ml (1 c. à thé) de moutarde en poudre
  ◦ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir moulu
  ◦ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de piment 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 et égouttés, bien épongés
  ◦ 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 et l’huile. Bien mélanger. Répartir sur une plaque à cuisson antiadhésive ou tapissée de papier parchemin.

Cuire au four 50 minutes en remuant régulièrement, toutes les 10 minutes, ou jusqu’à ce que les pois chiches soient dorés et qu’ils aient éclaté. Laisser refroidir complètement sur la plaque. Transvider dans un contenant hermétique.

> Les pois chiches épicés se conservent quelques jours. S’ils ont tendance à ramollir, il suffit de les déposer sur une plaque au four à 165 °C (325 °F) quelques minutes afin de leur redonner leur croquant.

Revision #2
Created 2023-06-14 21:13:57 UTC by ChefErable05
Updated 2024-05-14 02:34:17 UTC by ChefErable05