

POIS CHICHES CROUSTILLANTS AU PAPRIKA



Préparation : 5' + 30' de cuisson

Matériel : 1 plaque de cuisson + 1 faitout ou cocotte

Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 1 boîte de pois chiches (250g égouttés)
- 2 cs huile d'olive
- 1 cc bombée de paprika
- 1/2 cc rase d'ail séché
- sel

Préparation

- sortir la plaque du four et préchauffer le four à 200°
- égoutter les pois chiches, les rincer et les sécher avec du papier absorbant
- placer les pois chiches dans un saladier avec l'ail, le paprika et l'huile d'olive. Bien mélanger pour les enrober.
- Déposer les pois chiches sur la plaque du four tapissée de papier cuisson et enfourner pour 30'. Les remuer régulièrement
- Laisser les refroidir et les parsemer d'un peu de fleur de sel
- les mettre dans une boîte hermétique pour conservation