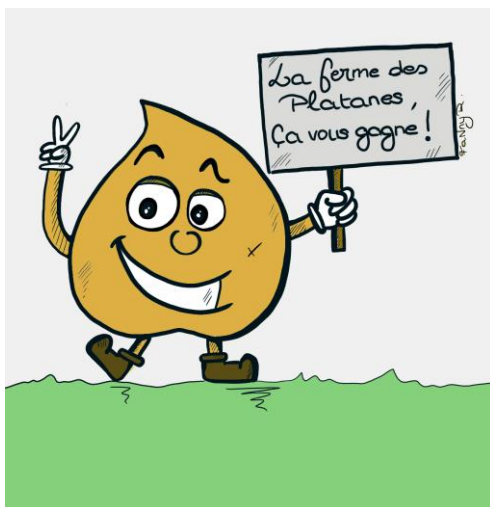


Pois chiches au cumin

Pour 4 :

- 700g de pois chiches cuits
- 1 oignon émincé
- 1 petit morceau de céleri-branche coupé en petits dés
- ½ citron
- 1 pincée de cumin
- Une pincée de cannelle
- 2 càs d'huile d'olive
- ½ verre d'eau
- sel, poivre

- 1) Faire chauffer l'huile dans une sauteuse puis ajouter l'oignon et le céleri. Et laisser cuire 5 minutes à feu doux en remuant.
- 2) Ajouter les pois chiches, le cumin, la cannelle un un trait de jus de citron. Mouiller avec l'eau et laisser mijoter 10 minutes.
- 3) Déguster chaud ou froid.



Source : 200 menus équilibrés à 2 euros,
Véronique Liégeois,
France Loisirs