

Salade de pois chiches et poivrons

- 2 poivrons rouges
- 500 g de pois chiches
- 1 c.à.c d'harissa
- 2 gousses d'ail coriandre fraîche ou persil
- huile d'olive
- sel et poivre

1. Coupez les poivrons en 2, leur ôter la queue et les graines. Les placer ensuite sur une plaque de cuisson au four pendant 1h à 170°.
2. Une fois refroidis, pelez les poivrons et les couper en fines lamelles.
3. Rincez les pois chiches et les mélanger avec les lamelles de poivrons.
4. Mélangez dans un verre 1 c.à.c d'harissa et 2 c.à.s d'huile d'olive ainsi que les 2 gousses d'ail écrasées. Versez la composition au dessus du mélange de pois chiches et des poivrons
5. Émincez la coriandre et l'ajouter à la composition. Salez et poivrez.

Placez l'entrée au frais pendant 1 nuit pour une meilleure dégustation.