



Pois chiches grillés pour l'apéro



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 boîte de pois chiches (égouttés)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe paprika en poudre
- 1 cuillère à soupe de romarin (ciselé)
- 1 cuillère à soupe de thym (ciselé)
- 1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
- 1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
- 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
- 1 cuillerée à thé fleur de sel

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les pois chiches égouttés et le reste des ingrédients et versez le tout sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- 2.** Laissez cuire pendant \pm 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C ou jusqu'à ce que les pois chiches soient croquants et dorés.
- 3.** Laissez-les refroidir un peu et servez-les à l'apéro ou dans une salade.