

Pois chiches rôtis



Ingrédients:

1 boîte de 540ml de pois chiches égouttés et rincés

1 cuillère à table d'huile d'olive

2 cuillères à thé de fromage parmesan

2 cuillères à thé d'origan séché

1 cuillère à thé de poudre d'ail

Préparation :

Préchauffer le four à 350°F.

Égoutter et rincer les pois chiches et bien les assécher. Placer dans un grand bol et enrober d'huile d'olive.

Mélanger ensemble les ingrédients secs. Ajouter les pois chiches; mélanger.

Placer sur une plaque à biscuit non graissée.

Cuire au four pendant 50 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Se conserve jusqu'à trois jours dans un contenant étanche.