



Pois-chiche en salade vinaigrette

Préparation

Ingédients

Pour 6 personnes :

Tremper la veille

*500 grammes de
pois-chiche*

*1 toute petite cuillère de
bicarbonate*

*1 cuillère à soupe de
gros sel*

Vinaigrette

*5 cuillères d'huile
d'olive*

*2 à 3 cuillères de
vinaigre de vin*

1 tête d'ail

Sel, poivre

*La veille, faire tremper les
pois-chiches avec le bicarbonate
de soude dans un plat avec
beaucoup d'eau froide.*

*Le lendemain matin, les égoutter
dans une passoire et rincer sous
le robinet.*

*Ensuite, les verser dans un
autocuiseur et bien recouvrir
d'eau froide et de gros sel.*

*Faire cuire environ une heure à
une heure quinze.*

*Après ce temps, les égoutter et
verser dans un saladier où l'on
aura préparé la vinaigrette.*

*P.S : une fois cuits comme il est
dit ci-dessus, les pois-chiche
peuvent s'accommoder comme
tout autres légumes secs.*