

SALADE DE POIS CHICHES A L'ORIENTALE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [THERMOMIX EN FAMILLE](#)

Ingrédients :

- 250 g de pois chiches cuits
- 4 gousses d'ail
- 1/2 poivron rouge
- 1 tomate
- 1 piment frais
- 1 oignon, 2 échalotes
- 1 bouquet de menthe
- 2 c à s de jus de citron vert
- 1 feuille de laurier
- 10 g d'huile
- sel, poivre
- 12 olives noires

Préparation :

- mettre l'ail dans le bol
- pulvériser 5 secondes à vitesse 8
- ajouter le poivron coupé en 4, la tomate en 2, l'échalote coupée en 2 le bouquet de menthe, le jus du citron le laurier, l'huile, le sel et le poivre
- puis hacher 5 secondes à vitesse 4
- mélanger avec les pois chiches dans un saladier
- réserver au frais une bonne heure

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.