



## Salade de pois chiches marocaine



*Cette salade est toute simple, mais j'avais oublié à quel point le pois chiche froid pouvait être bon, d'autant plus que son goût est relevé d'une touche de cumin. Très frais, c'est un plat qui peut se servir en entrée.*

### Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 200 g de pois chiches cuits (ou en conserve)
- 2 grosses carottes
- une échalote
- un citron
- une pincée de cumin
- coriandre fraîche
- une cuil à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

### Préparation :

Peler et râper les carottes, peler et ciseler l'échalote finement. Égoutter et rincer les pois chiches.

Presser le jus de citron, mélanger à l'huile d'olive. Ajouter le sel, le poivre, la coriandre et le cumin. Émulsionner comme pour une vinaigrette.

Verser cette sauce sur les carottes et ajouter les pois chiches ainsi que les échalotes hachées. Mélanger le tout.

Laisser mariner au minimum 30 min au réfrigérateur et servir bien frais.

*Le 07 Avril 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/04/07/index.html>*