



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Pois chiches croustillants aux épices

Ingrédients

2 c. à table (30 ml) d'huile (canola, tournesol ou olive)
1 c. à table (15 ml) de cumin moulu
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
½ c. à thé (2.5 ml) de poudre de chili
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu
1 c. à thé (5 ml) de piment rouge en flocons
1 boîte de 15 onces (450 ml) de pois chiches, rincés et égouttés

Préparation

Dans un grand bol, mélanger ensemble les épices et l'huile; y ajouter les pois chiches et les retourner afin qu'ils soient bien recouverts du mélange d'huile. Étaler les pois chiches sur une plaque de cuisson. Faire cuire au four à 350°F (175°C) pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les pois chiches soient dorés et croustillants.