



Salade de pois chiches à la libanaise

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

2 carottes
1 citron jaune
2 courgettes
1 gousse d'ail
8 g de zaatar
480 g de pois chiches
Quelques brins de persil plat
Huile d'olive
Sel, poivre

Les courgettes

Coupez vos courgettes en petits morceaux, déposez-les dans un plat allant au four avec la gousse d'ail écrasée.

Ajoutez un filet d'huile d'olive, salez, poivrez.

Bien mélangez et enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 min.

La salade libanaise

Dans un saladier, mettez les carottes râpées, les courgettes refroidies, les pois chiches.

Assaisonnez avec les épices, le citron.

Salez, poivrez.

Ajoutez quelques brins de persil ciselé.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Réservez au frais jusqu'au service.