

Une recette

Salade de pois chiches à la portugaise

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de pois chiches
- 1 œuf dur
- 1 boîte de thon à l'huile ou de morue effilochée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- gros sel
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre blanc moulu

1/ Faites tremper les pois chiches dans un récipient d'eau froide pendant au moins une nuit. (Vous pouvez aussi les acheter précuits, en bocal de verre : dans ce cas, passez-les sous l'eau chaude avant de les faire cuire.)

Plongez les pois chiches dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-les cuire 20 minutes environ à feu moyen. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

2/ Disposez les pois chiches au milieu du plat de service et éparpillez tout autour l'œuf dur haché et le thon (ou la morue effilochée).

3/ Dans un bol, mélangez l'oignon, la gousse d'ail et le persil finement hachés avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre. Arrosez les pois chiches avec cette préparation. Servez froid.

