



SALADE DE POIS CHICHES À L'ORANGE

INGRÉDIENTS

- 2 bocaux de pois chiches au cumin et à la coriandre Charles Christ
- une pincée de piment fort en poudre
- 1/2 poivron jaune
- 1/2 poivron vert
- 2 à 3 belles oranges
- 2 petits oignons rouges nouveaux
- quelques feuilles de persil frais
- quelques feuilles de menthe fraîche
- 150 g de feta
- sel/poivre
- huile d'olive
- vinaigre de cidre

PRÉPARATION

1. Égouttez vos pois chiches.
2. Vous pouvez utiliser des petits poivrons pour plus de facilité. Après avoir nettoyé vos poivrons et vos oignons, émincez-les finement.
3. Ciselez très finement les herbes (menthe, coriandre et persil).
4. Pelez vos oranges à vif, puis levez les suprêmes (quartiers d'agrumes sans la peau). Pressez ce qu'il vous reste afin de récupérer le jus.
5. Dans un grand plat, mélangez les pois chiches, les poivrons, les oignons, les herbes ciselées et les suprêmes d'orange. Ajoutez la feta émiettée. Assaisonnez avec ce que vous avez pu récupérer du jus d'orange, sel, poivre, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre et le piment fort en poudre (goûtez et rectifiez l'assaisonnement à votre convenance).
6. Servez bien frais



BON APPÉTIT !