

SALADE DE POIS CHICHE



Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de pois chiche en bocal
- 6 petits cébettes
- 1 gousse d'ail
- 1 citron non traité
- Quelques tomates cerise
- 12 anchois au vinaigre
- 1 lomo de thon
- Des fleurs de câpres au sel
- Sel
- Poivre
- 6 c à s d'huile d'olive

Préparation

Préparation des ingrédients :

Faites tremper les câpres dans de l'eau fraîche.

Epluchez et émincez les cébettes.

Lavez le citron.

Ôtez les zestes du citron et pressez le jus.

Epluchez l'ail et écrasez-le.

Lavez les tomates cerise et coupez les en 2.

Rincez les pois chiche et égouttez-les.

Préparation :

Dans un saladier, mettez les pois chiche, les cébettes émincées, l'ail écrasé, les tomates, les zestes de citron et les câpres égouttées.

Dans un bol, mélangez l'huile, le sel, le poivre et le jus de citron.

Versez sur les pois chiche et mélangez.

Ajoutez alors le thon, les anchois.