

Pois chiches à l'indienne

(8 portions)



Ingrédients :

- 2 tasses de riz
- 1 gros oignon émincé
- 2 poivrons coupés en petits dés
- 2 gousses d'ail haché
- 1 sachet d'épices*
- 90 ml de pâte de tomates
- 2 boîtes de pois chiches rincés et égouttés
- 8 tasses d'épinards en morceaux

Préparation :

- 1- Verser le riz dans une casserole avec l'eau et cuire selon les instructions inscrites sur le sac.
- 2- Dans une grande poêle, verser un peu d'huile et faire revenir l'oignon, les poivrons et l'ail durant 5 minutes.
- 3- Ajouter les épices, la pâte de tomates et les pois chiches et bien mélanger.
- 4- Poursuivre la cuisson 5 minutes, ajouter les épinards, bien mélanger et servir sur le riz.

***Votre sachet d'épices contient :**

10 ml de paprika fumé, 15 ml de cumin, ½ c. à thé de piments broyés, 2 c. à thé de sel, 1 c. à thé de poivre et 2 c. à thé de cassonade.

Une recette de : <https://www.lacuisinedejeanphilippe.com/recipe/pois-chiches-lindienne/>