

# FICHE DE RECETTE

## Pois-chiches croustillants épicés

Type de recette	Snack sain
Nombre de portions	100
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

### INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Pois-chiches cuits	6,6	Kg		
Chili doux ou piment de cayenne	300	gr		
Sel	100	gr		
Moutarde	100	gr		
Poivre	50	gr		
Paprika fumé ou curry	50	gr		
Ail	20	gr		
huile d'olive	0,9	L		



# FICHE DE RECETTE

## Pois-chiches croustillants épicés

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 200 °C
2. Bien égoutter et sécher les pois-chiches cuits
3. Mélanger les épices dans un grand contenant

4. Ajouter les pois chiches bien asséchés, l'huile et la moutarde
5. Mélanger à nouveau et répartir sur une plaque tapissée de papier cuisson
6. Cuire au four 50 minutes en remuant régulièrement, toutes les 10 minutes, ou jusqu'à ce que les pois chiches soient dorés et qu'ils aient éclaté.
7. Laisser refroidir complètement sur la plaque et servir





