

## Salade pois-chiche-poivron-tomate-épices-féta PP

Pour 6 personnes

- 250 g de [pois chiches](#) sec (ou 400 g de pois chiches cuits en conserve. Enlever la peau)
- 1 [tomate](#) coeur de boeuf (ou 2 tomates grappes) ou 299g tomates cerises coupées en 4
- 1 [poivron](#) rouge ou 1poivron et demi de poivron en pot, bien rincés.
- 1 poignée de [raisins sec](#)
- 100 g de [feta](#)
- 1/2 [oignon](#) rouge (pas mis)
- 1 cuillère à soupe bombée de [persil](#) ou de basilic
- 1/2 [citron vert](#) (2 cuillères à soupe de jus)
- 1/2 cuillère à café de [Ras el hanout](#)
- 1/2 cuillère à café de [cumin](#)
- 1/2 cuillère à café de [paprika](#)
- 1 pincée de sel -1 pincée de poivre
- 5 cuillères à soupe d'[huile d'olive](#)

## Cuisson des pois chiches

2 jours avant la dégustation de la salade, faites tremper les pois-chiches : versez-les dans un grand saladier et plongez-les dans trois fois leur volume d'eau froide. Couvrez et laissez tremper 8 heures ou la nuit entière. Le lendemain, égouttez-les et jetez l'eau de trempage.

Versez les pois-chiches dans une casserole et couvrez-les de 4 fois leur volume d'eau froide. Portez à ébullition et faites cuire 10 minutes à feu vif. Écumez si nécessaire.

Baissez le feu, couvrez partiellement et faites cuire 2h30 à 3h, jusqu'à ce que les pois-chiches s'attendrissent. Rajoutez de l'eau bouillante si nécessaire. Égouttez et laissez refroidir.

## Salade

Fendez le poivron en deux, déposez-le sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-le cuire sous le grill du four pendant une trentaine de minutes à 200°C. Une fois qu'il a bien noirci, mettez-le dans un sac plastique, ainsi il sera plus facile de le peler. Attendez qu'il refroidissent un peu, retirez la peau et coupez-le en lanières. Réservez.

Faites gonfler les raisins secs dans un peu d'eau tiède 15 minutes environ.

Découpez la tomate en petits dès. Hachez l'oignon rouge.

Mélangez les pois-chiches (**rincés et égouttés si en boîte**), les poivrons, les tomates, l'oignon et les raisins égouttés. Salez et poivrez. Dans un petit bol, mélangez le jus de citron et les épices, plus un peu de sel. Versez sur la salade. Assaisonnez avec l'huile d'olive et ajoutez le persil ciselé. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Mélangez à nouveau délicatement.

Couvrez le plat et **laissez au frais une nuit** afin que les arômes se révèlent au mieux.

Avant de servir bien frais, ajoutez la feta coupée en petits dès et le persil (ou basilic).

NB : Vous pouvez éplucher les pois-chiche, pour rendre la salade plus digeste !

