



Tortillas aux pois chiches grillés et à la feta *Une recette Hello Fresh*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 paquet de pois chiches
- 1 concombre
- 4 tortilla
- 5 g de persil plat frais
- 40 g de chutney de mangue
- 2 cuillères à café de paprika en poudre
- 200 g de tomates cerise
- 50 g de feta
- 50 g de lebné
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Poivre et sel

1. Préchauffez le four à 200 degrés. Égouttez les pois chiches dans une passoire et épongez-les avec de l'essuie-tout. Dans le bol, mélangez les pois chiches, 1/2 c. à soupe d'huile d'olive et 1 cc de paprika par personne. Salez et poivrez.
2. Faites chauffer la poêle à feu moyen-vif et faites griller les pois chiches à sec 10 à 12 minutes. Remuez régulièrement pour éviter qu'ils ne brûlent. Coupez le concombre en petits morceaux et les tomates cerises en deux. Mélangez le concombre et les tomates dans le grand bol. Pendant ce temps, enveloppez-les tortillas par deux dans de l'aluminium et réchauffez-les au four 2 à 3 minutes.
3. Émiettez la feta. Hachez grossièrement le persil plat. Dans le petit bol, mélangez le lebné et le chutney de mangue. Mélangez les pois chiches, les tomates cerises et le concombre.
4. Présentez la feta, le persil plat et la sauce au lebné et à la mangue dans de petits bols ou plateaux. Disposez le mélange à base de pois chiches sur les tortillas. Assaisonnez avec les garnitures.