

PÂTÉ DE POIS CHICHES

*125g de pois chiches cuits
3 oignons rouges hachés
5 c. à s. de farine
5 c. à s. de levure maltée en paillettes
1 c. à s. de coriandre pilée
sel - poivre
huile d'olive*

Mixer les pois chiches avec un peu de leur eau de cuisson. Faire blondir les oignons dans l'huile d'olive. Les ajouter aux pois chiches, ainsi que les autres ingrédients. Verser le tout dans un moule huilé, dessiner un motif au sommet du pâté et enfourner 1 bonne ½ heure à four chaud (une aiguille enfoncée au centre du pâté doit ressortir sèche).