

Purée de pois chiches à la provençale

6 à 8 personnes



Ingrédients

300g de pois chiches en conserve

4 gousses d'ail, 2 oignons

10 cl d'huile d'olive

5 cl de vin blanc

1 c à s de pastis

1 jus de citron

1 c à c de graines de fenouil

1 c à c de moutarde

Sel, poivre

Préparation

Epluchez les oignons, coupez-les en tranches fines, détachez les anneaux. Mettre de côté quelques lamelles d'oignon pour la décoration

Epluchez l'ail et l'émincé

Chauffez 2 c à s d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon 5 à 7 min sans coloration avec l'ail et les graines de fenouil, salez et poivrez.

Ajoutez dans la poêle les pois chiches égouttés, le vin blanc et le pastis.

Continuez la cuisson à feu modéré jusqu'à ce que le liquide soit évaporé

Bien mixez cette préparation avec le reste d'huile, le jus de citron et la moutarde

Vérifiez l'assaisonnement, versez dans une jatte, décorez de lamelles d'oignons

Laissez refroidir 4 heures au frais

Sortir du réfrigérateur 1 heure avant de servir, dégustez avec du pain grillé, des tacos ou des pitas tièdes.