



4 pers.

30 min

# SABLÉS AUX POIS CHICHES

## Ingrédients



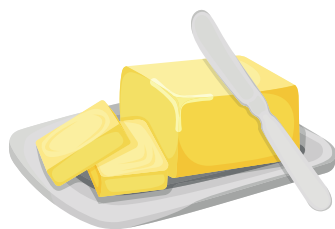
200 g de pois chiches cuits



165 g de farine semi-complète



80 g de sucre



65 g de beurre



100 g d'huile d'olive



Épices (poivre, noix de muscade,  
clou de girofle, cannelle,  
gingembre)  
ou citron, chocolat en poudre

## Préparation



1



Préchauffer le four à  
180°C.

2

Dans un saladier, mixer ensemble  
les pois chiches, le sucre, le  
beurre, l'huile et les épices.



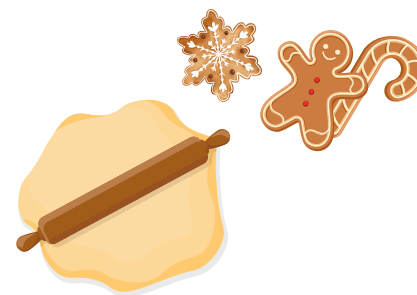
3

Ajouter ensuite la farine  
et malaxer la pâte.



4

Étaler ensuite la pâte à  
l'aide d'un rouleau à  
pâtisserie et faire des petites  
formes.



5

Disposer les sablés sur une  
plaque recouverte de  
papier cuisson. Enfourner  
le tout 15 min.

