



4 pers.  
30 min

# SABLÉS AUX POIS CHICHES

## Ingrédients



200 g de pois chiches cuits



65 g de beurre



165 g de farine semi-complète



80 g de sucre



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.



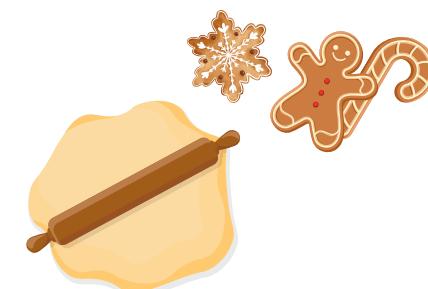
3

Ajouter ensuite la farine et malaxer la pâte.



4

Etaler 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.

