

POÊLÉE DE POIS CHICHES ET CHAMPIGNONS.

Ingédients

- POIS CHICHES
- TOMATES CONCASSÉES
- CHAMPIGNONS
- AIL ET OIGNON
- PIMENTON
- PERSIL



Préparation

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

DANS UNE POÊLE, FAITES REVENIR L'OIGNON ET L'AIL.
AJOUTER LA TOMATE CONCASSÉES ET LE PIMENTON.
ENSUITE, AJOUTER LES CHAMPIGNONS.
POUR FINIR, AJOUTER LES POIS CHICHES.
BON APPÉTIT !



2 PERS.



40 MIN

La recette video

