VINAIGRETtE CéSAR de cajou

1/2 tasse de cajou cru trempés 4 hrs et rincés

½ tasse d’eau

1c. à table (15 mL) d’huile d’olive

1 c. à table (15 mL) jus de citron

1/2 c. à table (7.5 mL) Dijon

1ou 2 gousses d’ail écrasées

1 ou 2 c. à thé de câpres rinçés

Sel Poivre au goût

Mettre le tout au mélangeur jusqu’ consistance crémeuse. Ajouter un peu d’eau au besoin selon la consistance désirée

Va épaissir une fois au frigo. Donc sortir avant l’utilisation.

CROUTONS DE POIS CHICHES

1 conserve (14-onces/398 mL) pois chiches . Rincer

1 c. à thé (5 mL) d’huile d’olive

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé d’ail en poudre

Une pincée de cayenne ( facultatif)

Mettre les pois chiches rincés dans une serviette pour les sécher et enlever l’excès de peau.

Mettre les pois chiches dans un plat allant au four, Ajouter les autres ingrédients et brasser pour couvrir les pois chiches.

Rôtir au four à 400 F pendant 20 minutes. Tournez les et cuire un autre 10 à 20 minutes jusqu’à ce qu’ils soient dorés.

Ils vont durcir en refroidissant.