



Semoule au pois chiches et à la tomate

Ingédients :

Pour 2 personnes :

80 g de semoule pour couscous

2 tomates

1 demi-oignon

Une boite de 150 g de pois chiches

Préparation

- Couper la moitié de l'oignon en petits morceaux
- Couper les tomates en petits morceaux
- Dans une poêle huilée, faites dorer les oignons, puis rajouter les morceaux de tomates.

Remuer, salez, poivrez, mettez les épices qui vous font plaisir (curry, cumin , persil, herbes de provence... ? Bref celles qui vous font envie, mais pas toutes en même temps bien sûr)

- Vous pouvez rajouter un peu d'eau pour lier le tout
- Rajouter les pois chiches que vous aurez rincés et égouttés

Préparer votre semoule

Et vous vous servez comme vous le souhaitez !

Bon appétit