



CPE

*Chez tante Juliette*



*Titre :* CASSEROLE DE POIS CHICHES

*Ingrédients :*

- 2 Tasses de pois chiches
- 2 Tasses de rutabagas coupés en dés
- 2 Tasses d'oignons coupés en dés
- 2 Tasses de carottes coupées en dés
- 1 tasse d'eau
- 2 c. à table de bouillon de poulet
- 2 Tasses de tomates coupées en dés
- 1 c. à table de basilic frais
- ½ c. à thé de poivron
- 2 feuilles de laurier

*Méthodes :*

Dans une casserole allant au four, porter à ébullition tous les ingrédients. Mettre au four et cuire à 350 F environ 40 minutes.

*Astuces :*

- 1 c à thé de garam masala
- ½ Tasse de raisins secs

