

## PAIN AUX POIS CHICHES



### Ingrédients

<b>POIS CHICHES EN CONSERVE</b>	<b>540 ml</b>	<b>ROMARIN EN PURÉE</b>	<b>1/2 c. à thé</b>
<b>PATATE SUCREE</b>	<b>1 un</b>	<b>SEL</b>	<b>1/2 c. à thé</b>
<b>PATATES BLANCHES</b>	<b>3 un</b>	<b>CHAPELURE PANKO</b>	<b>1/4 tasse</b>
<b>OIGNON JAUNE (petit)</b>	<b>1 un</b>	<b>FROMAGE CHEDDAR RÂPÉ</b>	<b>1/2 tasse</b>
<b>AIL HACHE HUILE</b>	<b>1/2 c. à thé</b>		

### Méthode

- **Préchauffer le four à 375°F**
  - **Mélanger tous les ingrédients et former des petites galettes**
  - **Déposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin**
  - **Cuire au four environ 20 minutes.**
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

