 **Pois chiches à la Turque**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de pois chiches secs  
- 1 grosse pincée de bicarbonate  
- lait  
- 4 feuilles de sauge  
- 2 gousses d'ail  
- 3 càs d'huile d'olive  
- ½ càc de paprika - ½ càc de curcuma - 1 càc de sel aux herbes - poivre**

**La plaque du four  
Préchauffage du four à 220°C (chaleur tournante)**

**Le trempage :**La veille, mettre les pois chiches dans un saladier et les couvrir largement de lait pour leur permettre de gonfler. Les oublier pendant 12 heures.  
**La préparation :**Égoutter les pois chiches et retirer les peaux qui se détachent.  
Les mettre à la cocotte à pression et les couvrir de 3 fois leur volume d'eau.  
Ajouter les feuilles de sauge et l'ail en chemise.  
Laisser cuire 45 minutes à partir de la montée en pression.  
Égoutter les pois chiches en  retirant la sauge et l'ail.   
Les étaler sur la plaque sans les faire chevaucher. Enfourner 10 minutes. Remuer puis remettre au four 10 minutes.  
Sortir la plaque du four, verser les pois chiches dans un saladier avec l'huile, les épices, le sel (**aux herbes**) et le poivre.  
Bien mélanger pour enrober les pois, puis les remettre sur la plaque.  
Enfourner pour environs 10 minutes jusqu'à ce que les pois chiches soient dorés et croquants.  
Laisser refroidir et conserver dans un bocal hermétique.