

DAKOS AU FOUR AU POIS CHICHES ÉPICÉS, TOMATES ET FÉTA



Par

Yotam Ottolenghi

Dans

**Ep.07 - Ottolenghi,
voyage en Crète**

INGRÉDIENTS :

- 200 g de pois chiches trempés toute la nuit avec 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 150 ml d'huile d'olive
- 3/4 c. à café de graines de cannelle
- 1/2 c. à café de curcuma moulu
- 3/4 c. à café de paprika doux
- 2 c. à café de cumin moulu
- 3/4 c. à café de coriandre moulue
- 12 tomates moyennes (1,5 kg)
- 1 gros oignon coupé en dés (130 g)
- 4 gousses d'ail écrasées
- 400 g de dakos ou de krispröls suédois ou de friselle italiennes coupés en morceaux de 4 cm
- 300 g de feta cassé en morceaux de 3 cm
- 15 g de feuilles de basilic
- POUR LA MARINADE
- 200 ml d'huile d'olive
- 100 ml de vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre noir

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
2. Égouttez et rincez les pois chiches. Placez-les dans une cocotte et recouvrez-les d'eau. Portez à ébullition sur feu vif puis laissez mijoter 1 heure en écumant la surface de l'eau une à deux fois jusqu'à ce que les pois chiches soient cuits. Égouttez et laissez refroidir.
3. Faites chauffer 60 ml d'huile d'olive dans une sauteuse à feu moyen-doux. Ajoutez les pois chiches, les épices et 1 cuillère à café de sel. Faites cuire 10 min, en remuant et en écrasant légèrement les pois chiches jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et bien enrobés. Réservez.
4. Râpez la chair d'1/3 des tomates. Jetez la peau. Coupez les tomates restantes en dés de 1 cm. Mélangez-les avec l'oignon, l'ail, 45 ml d'huile d'olive, 3/4 de cuillère à café de sel et une bonne dose de poivre noir fraîchement moulu. Réservez.
5. Préparez la marinade : mélangez tous les ingrédients dans un bol.
6. Étalez les dakos sur une plaque à pâtisserie à rebords suffisamment grande pour les contenir en une seule couche (30x40 cm).
7. Arrosez de la marinade. Recouvrez du mélange de tomates puis des pois chiches aux épices. Parsemez des morceaux de feta, en les coinçant entre le pain, et de basilic. Arrosez du reste d'huile.
8. Enfournez pour 25 min ou jusqu'à ce que la feta commence à brunir.
9. Servez.

