



Plats d'accompagnement

Autre

Houmous de poivrons aux noix

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de poivrons (rôtis, en bocal)
150 grammes pois chiches (pouch)
1/2 cuillère à café poudre de paprika
poignée feuilles de coriandre
pincer flocons de chili
75 grammes de noix
1 citron vert (le jus)
huile de tournesol
1 gousse d'ail
poivre
sel

Méthode de préparation

Rôtissez les noix 3 minutes dans une poêle sèche chaude. Conservez quelques noix pour la décoration et hachez le reste grossièrement. Faites égoutter les poivrons et les pois chiches et rincez ces derniers à l'eau froide.

Mettez tous les ingrédients dans un mixeur, salez et poivrez puis mixez en un mélange onctueux.

Versez l'houmous de poivrons dans un plat et décorez avec le reste des noix.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

