



Collations

Verrine méditerranéenne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes pois chiches (rincés et égouttés)
100 grammes petits pois (congelés)
1 cuillère à soupe de jus de citron (écrasées)
4 brins de persil
100 grammes d'hummus (préparé)
100 grammes de poivrons (grillé)
50 grammes de Berloumi (en dés)
1 olive (en morceaux)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Blanchissez les pois brièvement dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Faites bien égoutter.

Mélangez les pois chiches et les pois avec un filet d'huile d'olive et le jus de citron. Salez et poivrez.

Mixez le poivron grillé dans l'hummus. Rôtissez les dés de Berloumi dans une poêle chaude et sèche.

Remplissez chaque verrine avec une cuillère d'hummus puis par-dessus une cuillère de salade de pois. Versez dessus un peu d'huile d'olive et répandez quelques dés de Berloumi. Terminez avec une branche de persil. Poivrez et servez.

