



Venez nous retrouver sur notre site
« lesjardiniersduvaldauthion.fr »

HOUMOUS D'ACHILLÉE MILLEFEUILLE !

Les ingrédients

20 g de jeunes feuilles d'achillée mille-feuille
170 g de pois chiches cuits
45 g d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de citron
3 pincées de sel non raffiné

La préparation

Peser les ingrédients (achillée, pois chiches, huile d'olive, citron, sel,) dans un bocal haut et large, en refaisant la tare de la balance entre chaque pesée, le mélange sera plus facile à mixer avec le plongeur.

Mixer jusqu'à obtenir un mélange onctueux et crémeux.

Transférer le houmous dans des ramequins pour le service et garder au frais