

Houmous de poivrons fumés piquillos



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.36	Poivron Piquillio entier en boîte 360 g DANTZA	0018494
0.53	Pois chiches en boîte 4/4 TOQUELIA	0087231
0.075	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
0.2	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
0.05	Pâte sésame Tahini en pot de 1KG FRAIDIS	0274082
0.05	Pâte miso rouge en paquet 1 kg HIKARI MISO	0287693
0.01	Mélange d'épices libanais Zaatar en boîte 180 g DUCROS	0238601
0.05	Noisette entière émondée en sachet 1 kg LA PULPE	0021807

Étapes de préparation

- 1 Égoutter les poivrons et les pois chiches
- 2 Dans un robot-coupe mixer les pois chiches, poivrons, huile d'olive, jus de citron, tahini et pâte miso. Ajouter un peu d'eau si besoin et rectifier l'assaisonnement.
- 3 Répartir dans une verrine ou coupelle et garnir du mélange d'épices zaatar et de noisettes toastées
- 4 Servir frais