



PIROUETTE
CACAHUÈTE

Houmous à l'Achillée Millefeuille



Ingrédients

- 350 g de pois chiches cuits (en conserve)
- 10 cl huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail, sel et poivre
- 40 g de feuilles d'achillée millefeuille

Recettes

- Mixez les pois chiches cuits dans un mixeur ou dans un hachoir manuel. Réservez dans un saladier.
- Ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron et la gousse d'ail dans la purée de pois chiches.
- Lavez et ciselez les feuilles d'achillée millefeuille. Ajoutez les délicatement dans le saladier.
- Le houmous est prêt ! A vos couteaux, il faut juste le tartiner sur du pain frais.