

Houmous de Petits Pois

Ingrédients pour 6 personnes :

600 g de petits pois écosés
Pain rassi
8 cl d'huile d'olive
1 jus de citron
1 pincée de piment d'Espelette
Fleur de sel
60 g d'amandes entières

Plonger les petits pois dans une casserole d'eau bouillante très salée pendant 4 min.

Les égoutter et refroidir sous l'eau froide pour garder la couleur.

Mixer les petits pois avec l'huile d'olive et citron, saler et poivrer.

Refroidir.

Enrober les amandes avec l'huile d'olive, un peu de sel et de piment d'Espelette.

Détailler le pain en mouillettes et enrober avec de l'huile.

Faire dorer les amandes et le pain au four.

Servir le houmous avec les mandes et le pain.