



Houmous de restes de moquettes de Vendée au Fromage à tartiner Les 300&Bio

Niveau difficulté : très facile

Temps de préparation : 5 min

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 300 g de restes de moquettes de Vendée
- 50 g de fromage à tartiner Les 300&Bio
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- Le jus d'un citron
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de graines de courge
- 1 dizaine de feuilles de coriandre
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 baguette de pain rassis

1. Épluchez et émincez l'échalote et la gousse d'ail. Déposez-les dans le bol d'un blender avec les moquettes, le fromage à tartiner Les 300&Bio, le jus de citron et l'huile d'olive. Mixez jusqu'à ce que la préparation devienne très fine puis salez et poivrez à convenance.
2. Déposez le houmous dans une assiette et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
3. Parsemez ensuite de graines de courge et de coriandre fraîche.
4. Servez avec des morceaux de baguette préalablement passés 5 minutes sous le grill du four avec de l'huile d'olive.