

Houmous au beurre de cacahuète

Ingédients

150 g de pois chiches cuits et égouttés

Le jus d'1 citron vert

40 g de beurre de cacahuètes

1 à 2 cuil à café de piment d'Espelette

Sel / Poivre

Huile de noix

Dans le bol du mixer mettez les pois chiches, le beurre de cacahuètes, la gousse d'ail, le jus de citron et le piment d'Espelette. Mixez pour obtenir une purée et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre à votre goût ainsi que la consistance en ajoutant de l'huile de noix.

Vous pouvez ajoutez quelques cacahuètes concassée pour donner un côté crunchy à votre tartinade.

C'est l'heure de l'apéro !!!!