

Houmous dip



Recette pour 3 à 4 personnes • Temps de préparation : ± 15 min

Mélanger le Granoliva Houmous original avec l'huile d'olive, des épices Baharat, des pistaches, du persil plat et des pois chiches grillés. Il constitue un délicieux plat à partager en un rien de temps. Finir avec du pain libanais.

Préparation

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Mélanger les pois chiches avec le Ras el Hannout et l'huile d'olive et faire rôtir pendant 5-10 minutes dans le four préchauffé (180°C).
- Étaler le houmous original Granoliva sur une assiette et le recouvrir d'huile d'olive.
- Répartir les pois chiches grillés sur le houmous.
- Saupoudrer d'épices Baharat et de fleur de sel.
- Répartir les pistaches et le persil sur le dessus et terminer avec le zeste de citron.
- Cuire le pain libanais pendant 2 à 3 minutes au four. Il doit être tiède et non croustillant.

Prêt à partager !

* Ce *coût alimentaire* a été calculé sur la base des prix actuels du marché et des prix d'achat conseillés lors de la préparation de la recette en juin 2023.



Granoliva

Vous souhaitez encore plus d'inspiration ?
www.granoliva.com

Ingrédients

Produits Granoliva :

- 175 g Houmous original
400g • 800g • 1,2kg

Autres ingrédients :

- 70g Pois chiches grillés
 - 1000g *Pois chiches en conserve*
- 80ml *Huile d'olive*
- 20g *Ras el Hannout*
- 2g Baharat
- 15pcs Pistaches
- 1/2 Zeste de citron
- 2pcs Pain libanais
- 3g Persil
- 1g Fleur de sel
- 30ml *Huile d'olive*

Coût
alimentaire*
0,83 € p/p

