

Houmous d'haricot blanc au thé Matcha et sésame grillé, crostini à l'ail |

Recette pour 12 tapas

Description

Une trempette hors du commun, colorée et savoureuse!

L'astuce du chef

Dans cette recette, les haricots blancs peuvent être remplacés par des pois chiches.

Ingrédients

Houmous

- 1 Boite(s) Haricots coco (540ml)
- 6 Gr Thé matcha
- 1 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé
- 1 Cuil. à soupe Tahini
- 1 Cuil. à thé Graines de fenouil moulues

Crostini

- 24 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 2 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Piment d'espelette

Préparation

- Temps de préparation **10 mins**

Houmous

Pelez l'ail et retirez le germe.

Dans un robot coupe ou blinder, versez les haricots égouttés. Ajoutez, le reste des ingrédients une fois ces derniers légèrement transformés.

Faites tourner rapidement le mixer, assurez-vous que votre houmous soit bien lisse. Vous pouvez ajuster la texture en y ajoutant de l'eau (ou huile d'olive) si vous le souhaitez plus liquide.

Finalisez l'assaisonnement avec sel poivre, ou piment d'espelette.

Crostini

Pelez et hachez l'ail.

Déposez les tranches de baguette sur une plaque de cuisson. Assaisonnez d'huile d'olive, ail, piment d'Espelette et fleur de sel. Faites-les cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez refroidir.

Bon appétit!