HOUMOUS AUX GRAINES D'ARMOISE X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Quantité
90 gr
0.50 pc
0.50 pc
1 poignée
0.75 tasse
0 QS
0 QS

Préparation

	ebulition et laisser cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egoutter.
2.	Laver, éponger puis hacher très finement les jeunes feuilles d'armoise. Trier et nettoyer les graines.
3.	Éplucher et dégermer l'ail.
4.	Préparer l'houmous : mettre les pois chiches, l'ail, les feuilles d'armoise et les 2/3 des graines dans un robot ; mixer en incorporant l'huile progressivement, le sel, poivre et jus de citron. Vérifier

1. Égoutter les pois chiches (trempés durant une nuit); les cuire à l'eau (démarrage à froid). Porter à

5. Avec une poche à douille, dresser l'houmous sur toast (huilé et grillé) ; garnir généreusement de graines d'armoise.

l'assaisonnement.