

HOUMOUS DE FEUILLES, LABNÉ DE FLEURS D'ACHILLÉE MILLEFEUILLE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
de Fleurs d'Achillée millefeuille	30 g
de jeunes feuilles d'Achillée millefeuilles	30 g
pois chiches	170 g (germés puis cuits)
Huile d'olive	45 g
de citron	2 c à s
sel	2 c à c
sel, poivre, piment d'espelette	1 c à c
Labné	170 g (yahourt grec égoutté dans un essuie, une nuit.)
Nordique artisanal	1 pain (coupé)
croquants	des légumes (découpés en batonnets)

Préparation

1. Mixer les fleurs. Mélanger ensuite le résultat avec le labné, un peu de citron . Assaisonner selon votre goût. Présenter et décorer dans un ravier de bambou avec les accompagnements. Joyeuse dégustation.

2. Mixer les feuilles avec les pois chiches, du citron, de l'huile et assaisonner selon votre goût. Présenter et décorer dans un ravier de bambou avec les accompagnements. Joyeuse dégustation.
