HOUMOUS DE FEUILLES, LABNÉ DE FLEURS D'ACHILLÉE MILLEFEUILLE X 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	0 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.