

Houmous à l'achillée millefeuille

Ingrédients

20 g de jeunes feuilles d'achillée millefeuille
170 g de pois chiches cuits
45 g d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de jus de citron
3 pincées de sel non raffiné

Préparation

Peser les ingrédients séparément, ou dans un même récipient en refaisant la tare de la balance entre chaque pesée. *Astuce : Pesez les ingrédients directement dans un bocal haut et large, le mélange sera plus facile à mixer avec le mixeur plongeur !*

Placer dans le récipient l'achillée, puis les pois chiches cuits, l'huile d'olive, le citron et le sel.

Mixer jusqu'à obtenir un mélange onctueux et crémeux.

Recette : Le Chemin de la Nature (www.lechemindelanature.com), formation du Cueilleur