



Finger food

Houmous de petits pois



30 min	15 min	15 min	0	82
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le houmous de petit pois

250 g **Petits pois**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Amande(s)
en poudre**
0.5 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Les étapes

- 1 Cuire les petits-pois à l'anglaise pendant 15 à 20 minutes.
- 2 Les égoutter et les passer sous l'eau froide.
- 3 Cette opération permet de stopper la cuisson.
- 4 Dans le bol du robot muni de la lame coupante verser les petits-pois ainsi que le demi jus de citron, la crème fraîche, l'huile, l'ail et la poudre d'amandes.
- 5 Mixer jusqu'à obtenir une consistance grumeleuse.
- 6 Saler et poivrer puis réserver la préparation dans un bol filmé au frais.