



HUMMUS DE PETITS POIS



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



10

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Tahini [Pâte de sésame]

3 cs Huile d'olive

Sel

Poivre blanc, moulues

100 g Petits pois, cuit

300 Pois chiche

4 cs Lait

2 cs Ciboulette, frais

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients dans un blender et mixer très finement.
2. Décorer avec la ciboulette et servir avec des légumes ou avec des biscuits salé