



# HUMMUS DE FÈVES



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**80 g** Tahini [Pâte de sésame]

**50 g** Huile d'olive

**20 g** Jus d'un citron

**12 g** Sel

**0.2 g** Poivre blanc, moulues

**2.5 g** Flocons de piment rouge

**20 g** Ciboulette, frais

**10 g** Ail, haché

**300 g** ,

**300 g** Pois chiche

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ classique à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit lisse.
2. Ajouter la pâte à tartiner de tahini et fouetter jusqu'à ce que la consistance soit lisse. Ajouter une partie de l'huile d'olive et mélanger jusqu'à ce que cela soit totalement lisse. Ajouter les épices et la ciboulette puis mélangez bien.
3. Ajoutez les pétales chili et le reste de l'huile d'olive. Servir avec des légumes ou des gâteaux apéritifs.