



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.