

# L'houmous passion

1/2 boîte de pois chiches

1 blanc de poireau

1/2 courgette

1/2 oignon rouge

5 tomates cerises Siciliennes

3 fruits de la passion Siciliens

1 gousse d'ail

1 échalotte

2 citrons verts

1 pincée de sel de l'Himalaya

2 pincées de paprika

2 càs de l'huile d'olive N°2 by  
Amandine Poli

1/2 càs de l'huile d'olive N°3 by  
Amandine Poli

Rien de plus simple : mettez tous vos ingrédients dans le bol de votre Blender (rincer les pois chiches), puis mixez le tout jusqu'à obtenir une texture onctueuse.

Vous pouvez utiliser cette préparation comme sauce pour vos légumes, poissons, viande ou tout simplement avec des crudités à l'apéro.

C'est si simple de se faire plaisir.

