



Houmous peanut butter

Recette surprenante de houmous classique avec une pointe de beurre de cacahuette.



Mise en place

400 g de pois chiche égouttés (conserver l'eau)
4 cuillères à soupe de Peanut Butter Creamy Classic Foods of America
2 gousses d'ail
1 citron pressé
sel
poivre
1 filet d'huile d'olive

Mise en oeuvre

Égouttez les pois chiches en gardant l'eau.
Dans un mixeur, mélangez les pois chiches égouttés, le beurre de cacahuette, les gousses d'ail écrasées, le jus de citron, le sel, le poivre et l'huile d'olive.
Mixez et ajustez l'assaisonnement selon vos goûts. Vous pouvez ajouter de l'eau des pois chiches si cela n'est pas assez lisse pour vous.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CREAMY PEANUT BUTTER - B. de cacahuète c	6710	4 cuillère
Pois chiches		400 g
Ail		2 pièce
Citron jaune		1 pces
Huile d'olive		1 trait