

Poichichade

En apéritif

Première recette

Ingrédients :

- 1 boîte de pois chiche de 250gr
- 4 c à s d'huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ citron
- 1 gousse d'ail
- Pigment d'Espelette
- Sel, poivre

Préparation:

- Dans un bol thermo mix, mettez l'ail pressez et le jus de citron.
- Versez les pois chiche rincés, 3 c à s d'huile d'olive, Sel, poivre.
- Mixer 5 secondes, vitesse 6
- Racler les bords, remettre une à deux fois le mixeur, jusqu'à une consistance souhaitée.
- Rectifier l'assaisonnement, mixer
- Arroser du reste d'huile et saupoudrez de piment
- C'est prêt.

Deuxième recette réalisée le 10 mai

- 3 tasses de pois chiches,
- 2 gousses d'ail haché,
- 5 c à s de jus de citron frais,
- sel,
- 2 c à s d'huile d'olive,
- 1/2 c à s de sauce de purée de sésame $\frac{1}{2}$ complet

Remarque de Rik trop de citron