

Houmous de petits pois

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de petits pois en cosse (soit 500 g de petits pois frais), 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de purée d'amande, 2 gousses d'ail, le jus d'un demi citron, sel et poivre du moulin

***Temps de préparation** : 40 minutes*

***Coût** : raisonnable*

***Niveau** : très facile*

1. Écossez les petits pois. Rincez-les rapidement.
2. Faites-les cuire à la vapeur (dans une marguerite en inox) pendant 15 minutes.
3. Rafraîchissez-les dans un saladier d'eau glacée.
4. Épluchez l'ail et dégermez-le.
5. Mixez les petits pois avec tous les ingrédients. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Dégustez avec du pain plat.