

Station gourmande

Crème d'avocat et de pois chiches

On y plonge et replonge, c'est doux, crémeux. On varie les plaisirs, plus citronnée, plus pimentée, plus ailée mais toujours avec une chips à la main

Préparation : 15 minutes

Pour un grand bol apéro

2 avocats

1 boîte de pois chiches

2 cs de Tahini

2 cs de jus de citron

2 cs d'huile d'olive

1 yaourt de brebis

1 gousse d'ail

Feuille de coriandre

Fleur de sel

Cumin



Égouttez les pois chiches. Lavez les feuilles de coriandre. Épluchez l'ail. Pressez le citron.

Dans un robot, coupez vos deux avocats, écrasez votre gousse d'ail, versez le yaourt de brebis, un peu de cumin et mixez. Ajoutez les pois chiche en 2 ou 3 fois selon la taille de votre mixeur. C'est une boîte de 400g et donc 250g environ une fois les pois chiches égouttés.

Le yaourt que j'ai utilisé est un yaourt à la grecque au lait de brebis.

Entre chaque ajout, versez le tahini, l'huile d'olive et le citron.

Mixez pour avoir une préparation lisse mais faite à votre goût.

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement, fleur de sel, cumin et jus de citron.

Versez dans le bol, décorez avec un peu de piment, comme sur la photo, ou quelques pignons grillés. La touche qui viendra apporter la dernière saveur à cette crème.

Régalez-vous.