

Tartinade de pois cassés type 'houmous'

Pour deux personnes :

- 300 g de pois cassés cuits (à partir de 100 g de pois cassés secs cuits dans de l'eau pendant environ 45 minutes)
- 3 cuillères à soupe de purée de noix de cajou
- 1 jus de citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (option)
- quelques feuilles de coriandre fraîche
- sel, poivre

Dans un bol, mixer les pois cassés, la purée de noix de cajou, le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonner. Ajouter la coriandre ciselée avant de servir frais. Possibilité de varier la purée d'oléagineux (la noix de cajou ici, mais ce peut être l'amande ou la noisette) et les herbes aromatiques.