4 pers.

30 min

CRÈME DE POIVRONS

Ingrédients

4 gros poivrons rouges

200 g de pois chiches cuits

50 g de purée d'amandes
ou de tahin

2 gousses d'ail

Herbes aromatiques

2 c à s d'huile d'olive

1 jus de citron

Sel et poivre

30 g de harissa
pour une version épicée

Préparation

1. Laver puis découper les poivrons en morceaux en retirant le cœur et les pépins.

2. Dans une casserole, mettre de l'huile et faire revenir les poivrons émincés. Assaisonner et ajouter un fond d'eau.

3. Verser ensuite dans un saladier, ajouter les autres ingrédients sauf les herbes aromatiques. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

4. Ajuster votre assaisonnement.
Ajouter les herbes aromatiques ciselées.