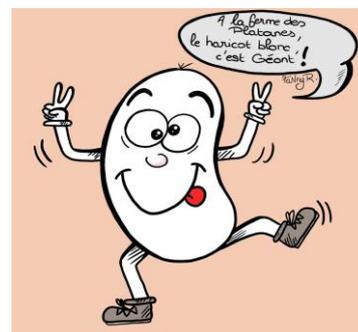


Tartinade de haricots blancs

Ingrédients :

- 2 verres de haricots blancs cuits
- 2 à 4 gousses d'ail selon goût, pelées
- 1 à 2 càs de purée de sésame
- 1 citron
- quelques feuilles de basilic
- 3 càs d'huile d'olive
- cumin, paprika selon goût
- sel, poivre



- 1) Placer tous les ingrédients dans le bol d'un robot mixeur.
- 2) Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.
- 3) Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- 4) Placer dans un bol puis au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.
- 5) Servir bien frais avec du pain grillé ou des légumes crus (carottes, chou-fleur, radis...)

Source : www.cuisineaz.com