

Pois-camole

Ingrédients

- 100 gr de pois cassés secs
- 1 gousse d'ail
- 1 jus de citron vert
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Épices : cumin, coriandre, piment (selon vos goûts)



Préparation

1. Faire tremper les pois cassés la veille dans de l'eau froide
2. Faire cuire les pois cassés 10 à 15 minutes
3. Couper l'ail grossièrement
4. Presser le citron
5. Mixer les pois cassés avec le jus de citron et l'ail
6. Recommencer à mixer en ajoutant progressivement l'huile d'olive et les différentes épices jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène

