

HOUMMOS DE CŒURS DE PALMIERS



Ingrédients pour 6 personnes

- ⊗ 400 g de cœurs de palmiers(boite)
- ⊗ 4 oignons nouveaux avec leur tige
- ⊗ 2 petites gousses d'ail
- ⊗ 1/2 citron (jus)
- ⊗ 8 c à s d'huile d'olive
- ⊗ quelques gouttes de Tabasco
- ⊗ 1 c à c de graines de sésame
- ⊗ sel

Préparation

- ⊗ éplucher, émincer séparément les tiges et bulbes des oignons
- ⊗ peler, écraser l'ail
- ⊗ égoutter les cœurs de palmiers
- ⊗ les mettre dans un robot
- ⊗ ajouter l'ail, la moitié des bulbes d'oignons émincés
- ⊗ mixer en purée grossière
- ⊗ ajouter le jus de citron, l'huile en filet
- ⊗ mixer pour obtenir un mélange lisse comme une mayonnaise
- ⊗ saler et ajouter le Tabasco
- ⊗ répartir la préparation dans des verrines
- ⊗ saupoudrer avec le restant des oignons émincés et les graines de sésame
- ⊗ mettre au frais
- ⊗ sortir les verrines 20 mn avant de servir
- ⊗ servir avec du pain de campagne grillé ou des gressins