

La Recette

de tartinades
chez BONBONBON

Mon
**petit
chef**

RECETTE

de tartinades

Houmous vert

- Pois chiches verts Bonduelle
- Ail
- Huile d'olive
- Cream cheese
- Tahini
- Cumin
- Sel
- Jus de citron

Crème de betterave

- Betteraves Bonduelle
- Cream cheese
- Miel
- Citron
- Zaatar
- Sel et poivre

Dip de carottes

- Carottes Bonduelle
- Miel
- Dukkah
- Sel et poivre
- Huile d'olive

La recette :

On attaque avec notre Houmous Signature.

Dans le mixeur, on glisse les pois chiches verts , de l'ail, un bon filet d'huile d'olive et du cream cheese pour une texture hyper onctueuse. On relève le tout avec du tahini, du cumin, du sel, un trait de jus de citron

Place à la couleur avec la Crème de betterave.

Dans les betteraves, on ajoute du cream cheese, une touche de miel, un peu de citron et du zaatar pour faire voyager les papilles. Un coup de sel et de poivre, et c'est (presque) prêt

On termine en beauté avec le Dip de carottes rôties au miel.

On prend nos carottes surgelées, on y ajoute du miel, le croquant du dukkah, sel, poivre...

On mixe les trois préparations chacune leur tour pour obtenir des tartinades réconfortantes à souhait !

Nos petits chefs se régaleront avec de bons pains Pita !