



Baguette au poulet, houmous aux herbes et radis



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 boîte de pois chiches
1 poignée de petits pois (frais, brièvement blanchis)
2 cuillères à soupe de tahini (crème de sésame))
1 tiret d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 tiret de jus de citron
1 pièce baguette (artisanale)
sel et poivre
3 tranches de poulets (grillé)
2 radis (en rondelles)
herbes fraîches (p. ex. aneth, basilic)

Méthode de préparation

- 1.** Préparez le houmous aux herbes : au robot culinaire (ou au mixeur plongeant), mixez les pois chiches égouttés, les petits pois, le tahini, l'huile d'olive, l'ail, le jus de citron, du sel et du poivre.
- 2.** Ouvrez la baguette et tartinez-la de houmous aux herbes.
- 3.** Garnissez-la de poulet grillé, de rondelles de radis et d'herbes fraîches.
- 4.** Enveloppez le sandwich dans du papier sulfurisé que vous attacherez avec de la ficelle alimentaire.