



# Houmous de légumes verts



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



# Ingrédients

## een

- 1 boîte de pois chiches (égouttés)
- 1 gousse d'ail
- 1 tiret d'huile d'olive
- 1 tiret de jus de citron
- sel et poivre
- 1 poignée de feuille d'épinards fraîches
- 1 poignée roquette
- 1 poignée de coriandre (ou basilic ou menthe)

# Méthode de préparation

- 1.** Mixez tous les ingrédients au robot de cuisine (ou à l'aide d'un mixeur plongeur) jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.
- 2.** Ajoutez éventuellement un filet d'eau si le mélange est trop épais.
- 3.** Assaisonnez de sel et de poivre.
- 4.** En accompagnement, servez des tranches de baguette grillées.