

Houmous de haricots blancs à l'orange et à la coriandre

*Pour 4 personnes, en apéritif, à consommer de préférence avec un vin blanc sec type **Elia**, IGP Côtes de Gascogne*

Ingrédients

400 g de haricots blancs en conserve, égouttés
Le zeste d'une orange bio et la moitié du jus
1 petite gousse d'ail
2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de yaourt grec
Du sel, du poivre
1/2 botte de coriandre fraîche
Quelques pignons de pin grillés pour le service

Préparation

Mélangez dans un bol les haricots blancs, le yaourt, l'huile d'olive, la gousse d'ail pelée et juste coupée en deux, du sel et du poivre.

Zestez l'orange et ajoutez la moitié du jus, puis transférez ce mélange dans la cuve d'un robot pour mixer jusqu'à obtenir une belle texture, pas trop lisse.

Hors du mixeur, ajoutez la moitié de la coriandre ciselée finement, et gardez l'autre moitié pour le dressage.

Versez le houmous dans un plat, parsemez de pignons, de coriandre, d'un filet d'huile d'olive et de quelques zestes d'orange.

Servez avec des crackers aux graines.

