



HOUMOUS D'EDAMAME

Ingrédients

- 500g de fèves edamame blanchies @pacificgreens_fr
- 100g de tahini (purée de sésame)
- 1 gousses d'ail
- 1/2 citron
- Quelques feuilles de menthe et de basilique
- 5 cl d'huile d'olive

ÉTAPES

ÉTAPE 1

Sortir les fèves edamame Pacific Greens du congélateur et laissez les décongeler pendant quelques heures au réfrigérateur ou trempez les dans l'eau froide pendant plusieurs minutes.

ÉTAPE 2

Une fois décongelées, mixez les avec le tahini, l'huile d'olive et l'ail puis ajoutez quelques feuilles de basilique et menthe.

ÉTAPE 3

Pressez le jus du demi citron et incorporez-le dans le mélange. Mixez le tout pour obtenir la bonne texture. Décorez avec des feuilles de menthe et basilique.

ÉTAPE 4

Servez frais et accompagné de pain ou gressin sur une planche tapas.