

LES RECETTES DE LA LEGUMERIE

# FATTEH DE MAÏSA

POUR 5 PORTIONS

- 25 cL de yaourt
- 150 g de purée de sésame
- 200 g de pois chiche
- 200 g de pain libanais
- 3 g de sel
- 2 g de poivre noir moulu
- 1 gousse d'ail
- 4 cL Huile d'olive
- 60 g d'amandes entières décortiquées
- 5 g de cumin en poudre
- Décoration** : grenades et herbes aromatique



1. Couper le pain en carrés de 2cm puis les étaler sur une plaque de four avec de l'huile d'olive. Mettre le pain à dorer au four
2. Égoutter les pois chiche pré-cuits
3. Presser l'ail
4. Mélanger le yaourt, le tahiné, l'ail et le cumin. Saler, poivrer.
5. Rajouter les pois chiche entiers
6. Faire griller les amandes dans du beurre
7. Servir le mélange sur les morceaux de pains puis rajouter les amandes grillées par dessus
8. décorer avec les grains de grenades et les herbes aromatiques hachés