

## Houmous lentilles corail au lierre terrestre

### Ingrédients :

- 150 g de lentilles corail
- 1/2 jus de citron
- 8 cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- 20 g de purée d'amande ou de noisette selon l'humeur
- Un beau bol de lierre terrestre
- sel et un joli poivre malabar

### Procéder :

- Mettre les lentilles corail à cuire dans trois fois leur volume d'eau pendant 25mn sans couvrir
- Laisser gonfler hors du feu avec un couvercle et mélanger vigoureusement avec l'huile d'olive, l'ail, la purée d'amande et le lierre finement effilé
- Rectifier l'assaisonnement, saler et poivrer



Maison de la Nature du Ried et de l'Alsace centrale  
A retrouver sur Facebook et Youtube

Avec la participation de Jeff DUSART

