



HUMMUS HARICOTS ROUGE ET POIVRON

Temps de cuisson : aucun

Portions : environ 3-4 tasses

Ingrédients

1 1/2 tasse de haricots cuits	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 tasses de poivrons rouge grillé en pot	4 cuillères à soupe de yogourt nature
2 cuillères à soupe de jus de citron	1 petite gousse d'ail
15-20 feuilles de basilic frais	sel

Préparation

- Mixer les haricots avec le poivron rôti, l'ail et les feuilles de basilic jusqu'à ce que l'ensemble devienne crémeux.
- Incorporer le reste des ingrédients et mélanger.

Servir avec des biscuits, du pain pita ou avec des légumes.

Se conserve au frigo environ deux semaines.