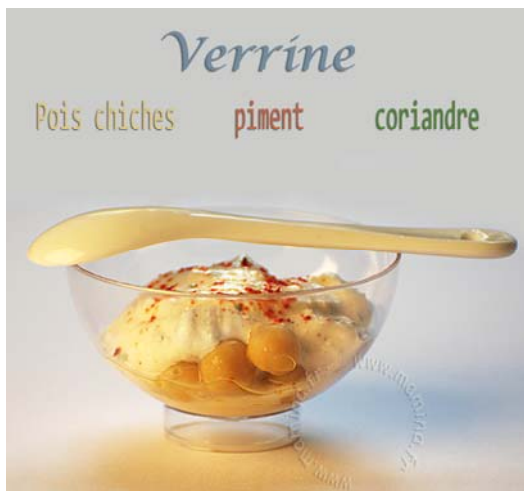


POIS CHICHES CITRONNES, FROMAGE PIMENTE A LA CORIANDRE FRAÎCHE



Facile

Préparation: 5 mn

Sans cuisson

Pour une vingtaine de verrines:

- 1 petite boîte de pois chiches
- 1/2 jus de citron
- 1 c.à soupe d'huile d'olive
- 5 c. à soupe de brousse de brebis
- 1 c.à soupe de coriandre fraîche ciselée
- sel, poivre et piment d'Espelette ou paprika

Rincer les pois chiches sous l'eau tiède et les égoutter soigneusement.

Emulsionner l'huile d'olive et le citron, ajouter un peu de sel et en arroser les pois chiches. Laisser mariner le temps de préparer le fromage.

Battre le brousse pour l'aérer (ajouter éventuellement un peu d'eau), incorporer la coriandre ciselée, saler et poivrer.

Déposer un peu de pois chiches au fond de la verrine, recouvrir d'un peu de fromage et saupoudrer avec le piment d'Espelette.

Réserver au frais.