

Humus au poivron rouge,
Pain pita
et radis noir





1 heure



20 personnes

Humus au poivron rouge, pain pita et radis noir

Humus

- 1 boîte pois chiche de 400 g
- 2 poivrons rouges
- 1 citron jaune
- 1 c.à soupe de tahin
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à soupe de sel fin
- 2 c. soupe d' huile olive

Pain Pita

- 300 g de farine
- 150 g d'eau
- 1 c. à café de levure boulanger déshydratée
- 1c. à café de sel fin
- 1 pincée de sucre
- 1 c. à café d'ail semoule
- 100 ml huile olive

Radis noir



Première étape, les pains pita

- ☉ Dans un bol, diluer la levure de boulanger dans l'eau tiède et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- ☉ Verser la moitié de la farine et mélanger du bout du doigt.
- ☉ Mélanger le reste de la farine avec le sel, sucre et ail, puis incorporer au reste.
- ☉ Pétrir quelques minutes jusqu'à formation d'une boule.
- ☉ Étaler la pâte sur 3 mm épaisseur environ avec un rouleau à pâtisserie.
- ☉ A l'aide d'un emporte pièce, détailler 20 cercles de 7 à 8 cm de diamètre,
- ☉ Déposer les disques dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive,
- ☉ Retourner lorsque la pâte commence à gonfler légèrement, et finir de cuire 2 minutes.



Deuxième étape, le humus au poivron



- ☪ Allumer le four à 200 °C.
- ☪ Couper les poivrons en deux, enlever les graines et déposer sur une plaque, coté peau vers le haut.
- ☪ Cuire dans le four pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que la peau soit grillée. Laissez refroidir.
- ☪ Enlever la peau des poivrons.
- ☪ Mixer les poivrons avec la boîte de pois chiches rincés et le jus de citron.
- ☪ Ajouter les assaisonnements, puis mixer longuement en versant l'huile d'olive jusqu'à obtenir un humus bien lisse.
- ☪ Mettre le humus dans une poche munie de la Multidouille

Dernière étape, le dressage



☉ Pocher le humus au poivron rouge sur les pain pita à l'aide de la Multidouille

☉ Déposer quelques lamelles de radis noir assaisonnés au jus de citron et une feuille de coriandre fraîche

☉ A servir pour l'aperitif



