



TARTINADE AUX HARICOTS BLANCS



Une alternative aux apéritifs carnés avec des protéines végétales. Délicieux sur de petits croûtons de pain ou en tremette avec des crudités.

Ingédients

Pour 1 pot

- 250 g de haricots blancs cuits
- 5/6 tiges de coriandre et quelques feuilles pour le dressage
- Le jus d'un demi citron jaune
- 1 cuillère à café de raifort*
- Sel et poivre du moulin

* Raifort : condiment à base de racine de raifort râpé et vinaigre. Le goût se situe entre la moutarde et le wasabi

Temps

⌚ 10 minutes de préparation

Préparation

- Disposer les haricots, la coriandre, la moitié de la quantité de jus de citron (à ajuster à la fin) et le raifort dans le bol du mixeur.
- Mixer et ajuster l'assaisonnement avec le sel et le jus de citron restant.
- Dresser les toasts et déposer sur le dessus une petite feuille de coriandre.
- Donner un petit tour de moulin de poivre si vous êtes amateur.

Matériel



1 mixeur