## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.

## Houmous à la spiruline

Ingrédients :

350 g de pois chiches boite
2 càs d'huile d'olive (ou plus)
1 gousse d'ail
Pâte de sésame
1 citron
Sel et poivre
2 càs de spiruline

Les étapes pas à pas :

Mixer les pois, dans une casserole à feu doux incorporer l'huile et la spiruline, allonger avec le jus de citron, ajouter l'ail pilé, assaisonner, servir sur toast chaud.