



Baguette au poulet, houmous aux herbes et radis

Temps de préparation

< 30 min

Difficulté

Facile



Ingrediënten

- 1 boîte de pois chiches
- 1 poignée de petits pois (frais, brièvement blanchis)
- 2 cuillères à soupe de tahini (crème de sésame)
- 1 tiret d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 tiret de jus de citron
- 1 pièce baguette (artisanale)
- sel et poivre
- 3 tranches de poulets (grillé)
- 2 radis (en rondelles)
- herbes fraîches (p. ex. aneth, basilic)

Bereidingswijze

- 1.** Préparez le houmous aux herbes : au robot culinaire (ou au mixeur plongeant), mixez les pois chiches égouttés, les petits pois, le tahini, l'huile d'olive, l'ail, le jus de citron, du sel et du poivre.
- 2.** Ouvrez la baguette et tartinez-la de houmous aux herbes.
- 3.** Garnissez-la de poulet grillé, de rondelles de radis et d'herbes fraîches.
- 4.** Enveloppez le sandwich dans du papier sulfurisé que vous attacherez avec de la ficelle alimentaire.