

Des moments de saveur avec Brunos

Houmous de courge et de marrons



Cette recette aux parfums d'Arabie, associée à la sauce salade Bruno's Courge & Marrons, crée un moment de détente culinaire dans la période chargée avant Noël.



30 minutes



4 portions

Ingrédients

1 dl	de sauce salade Bruno's Courge & Marrons
200 g	de lentilles rouges ou jaune
50 g	de pommes séchées
12	marrons cuits
1	citron
50 g	de sucre
1 poignée	de menthe

Préparation

1. Cuire les lentilles dans de l'eau pendant 20 min. 2. Égoutter les lentilles, réduire en purée avec les zestes et le jus d'un citron ainsi que 1 dl de sauce salade Bruno's Courge & Marrons. 3. Diluer le sucre dans 1 dl d'eau et cuire les marrons dedans jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Les hacher grossièrement. 4. Dresser l'houmous sur l'assiette et disposer les pommes séchées par-dessus. 5. Garnir avec les feuilles de menthe et les morceaux de marrons.

Bon appétit!



brunosbest.ch