

Houmous de poivrons aux Olives Bio Kalamata

Une petite escapade savoureuse et colorée en Grèce ? Edda du blog [Un déjeuner de soleil](#) vous propose de prendre l'apéro avec un houmous de poivrons rouges et des mini pitas cuits à la poêle pour accompagner les délicieuses nouvelles **Olives Bio Kalamata**. Une recette ultra simple et un régal assuré !

- 6 Pers.
- 20 Min.
- 10 Min.

Ingrédients

- 300 g de pois chiches cuits et égouttés
- 300 g de pâte à pizza
- 1 gros poivron rouge rôti et pelé (150-200 g environ)
- 1 cuillère à soupe de pâte de sésame (tahin)
- 1 petite gousse d'ail
- 1 cuillère à café de paprika ou origan
- 1/2 citron jaune
- 100 g d'**Olives Bio Kalamata** Tramier
- **Huile d'olive vierge extra Bio** Tramier
- Sel et poivre

Préparation de la recette apéro – Houmous de poivrons aux olives Bio Kalamata

1. Rincez les pois chiches et coupez le poivron en lanières. Versez le tout dans le bol du mixeur (ou dans le blender) avec l'ail, les épices, la pâte de sésame et un filet d'**huile d'olive vierge extra Bio**. Mixez finement en versant au fur et à mesure un peu l'**huile d'olive** en filet afin d'avoir une texture lisse mais crémeuse. Ajoutez le jus du citron. Salez et poivrez

2. Étalez finement la pâte à pizza et formez des disques. Chauffez une poêle, versez un peu d'**huile d'olive** puis posez-y un tiers ou la moitié des disques de pâte. Couvrez avec un couvercle

et laissez cuire à feu moyen 2-3 minutes (les pitas doivent dorer et se détacher facilement). Retournez les disques et laissez dorer de l'autre côté. Procédez de même avec le reste des disques. Mettez dans une casserole : l'eau, le sucre, les épices, le jus de citron et les **olives Bio Kalamata**.

3. Servez le houmous garni d'**olives** et les pitas cuits à la poêle. Puis disposez quelques **Kalamata** dans une petite soucoupe à côté.

Absolument délicieux ! Bonne dégustation !

Astuces :

Vous pouvez conserver l'houmous trois à quatre jours au frais, recouvert d'un peu d'**huile d'olive** et de film alimentaire au contact. Pour un résultat encore plus fin, pelez les pois chiches.

D'autres recettes de snacking :

Boulettes de riz apéro façon wolof et olives bio Kalamata

Tartines norvégiennes au saumon fumé, fromage blanc et pickles d'oignon rouge

Bibimbap apéro aux olives Kalamata Bio

Pain hérisson au pesto d'olives Bio

Mini-burgers végétariens aux petits pois

Falafels aux olives vertes au four

Fleurs de mimosa et crackers à l'huile d'olive

Quiches aux olives sans pâte

Bruschettas à la sauce aux olives pesto rosso

Crostinis au thon et Olives Apéro antipasti à l'artichaut

Pain torsadé aux lardons et olives

Crevettes croustillantes et mayonnaise minute

Croquettes de poisson aux olives dénoyautées Bio