

## **TARTINADE DE PETITS POIS ET AMANDES AU CITRON**

### **Ingrédients**

250g de petits pois écossés (environ 750g de petits pois cosse)

80g d'amandes blanches

Le jus et le zeste finement râpé de ½ citron bio

3 c à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre du moulin

### **Préparation**

Faites chauffer une casserole d'eau salée puis faites-y cuire les petits pois pendant 12 min.

Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour les refroidir.

Dans le bol d'un mixer, placez les amandes avec le zeste, le jus de citron et l'huile d'olive.

Mixer par à-coups en mélangeant pour obtenir une crème épaisse.

Ajoutez les petits pois, salez, poivrez et mixer de nouveau pour obtenir une texture homogène.

Servez avec des légumes printaniers (carottes ou chou-fleur cru) et quelques tranches de pain.