

Potager pour l'apéritif

(houmous et petits légumes)

Apéritif /10 parts / 10 min / facile

Pour l'apéritif de Pâques, un joli potager printanier et comestible s'invite à votre table pour l'apéritif ! Une base de houmous pour la terre fertile laissant apparaître des légumes tous plus croquant les uns que les autres ! Une manière originale de faire manger des légumes à tout le monde ;-) Et en plus d'être jolie, cette recette est sans gluten et végétarienne. De quoi régaler tout le monde !

Pas à pas, réalisez notre houmous de pois chiches maison avec nos explications écrites mais aussi vidéo. Ensuite, il vous suffira simplement de planter les légumes et crudités de votre choix dans votre "sol" et à picorer !

Ingrédients

Nombre de parts : 10

Houmous maison :

500 gr de pois chiches

jus d'1 [citron](#)

1 pincée de sel

10 cl huile de sésame

1 gousse d'[ail](#)

un peu de coriandre fraîche facultatif



Légumes du potager :

Tomates [cerises](#)

Pousses d'[épinards](#)

Chou-fleur

Radis

[Brocolis](#)

Champignons

Petites carottes

Préparation

Mixer ensemble les pois chiches, le jus de citron, l'huile de sésame, la pincée de sel et la gousse d'ail. et un peu de coriandre fraîche si apprécié

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Repartir le houmous dans le plat de service et planter les légumes dedans. Nous avons fait une rangée par légume mais vous pouvez en faire plus.

Et voilà, votre potager est prêt !

Le **pesto**, on le connaît le plus souvent à base de basilic, de pignons de pin et de Parmesan (ou pécorino Grana Padano). Mais on peut le décliner à l'envie comme ici avec des épinards et des amandes.

Pour 1 bol de **pesto** :

- 75 g d'**amandes**
- 100 g d'**épinards**
- 60 g de **Parmesan** ou Grana Padano
- 1 gousse d'**ail**
- 150 ml d'**huile d'olive**
- 2 cuillères à soupe de jus de **citron** jaune
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Laver et essorer les feuilles d'épinard. Mixer les feuilles au robot puis ajouter les amandes, l'ail, le Parmesan, le juste de citron et l'huile d'olive, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre.

Mixer à nouveau et réserver

Tartinade betterave chèvre

Ingrédients :

- 300 g de betterave cuite
- 100 g de chèvre frais
- 1 petite échalote
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Préparation :

Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une purée bien homogène. Servir ou placer au frais jusqu'au moment de servir.



Ingrédients pour 6 personnes

- 250g d'anchois en bocal à l'huile
- 15cl Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Sel
- Poivre



Étapes de préparation

1. Égouttez les anchois et déposez-les sur du papier absorbant.
2. Épluchez les gousses d'ail, coupez-les en 2 et ôtez le germe à l'aide d'un couteau.
3. Mettez les anchois dans le bol d'un mixeur avec l'ail. Tout en versant l'huile d'olive, mixez plus ou moins selon la consistance que vous désirez. Rectifiez l'assaisonnement.