

Tartinade de haricots blancs, roquette, cornichons

De quoi se faire plaisir à l'apéritif sans culpabiliser !!

Ingrédients :

- 250g de haricots blancs cuits
- 1 gros bouquet de roquette + quelques feuilles pour la présentation
- 1 gousse d'ail
- 10 petits cornichons + 1 pour la présentation
- Vinaigre de xeres
- Huile d'olive
- Sel, poivre



- Mixer les haricots, la roquette, la gousse d'ail pelée dégermée, les cornichons et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Assaisonner avec le vinaigre, sel et poivre selon votre goût.
- Au besoin, rectifier la consistance avec un peu d'eau.

Dressage :

- Transférer dans un contenant de service.
- Couper en petite brunoise le cornichon, émincer la roquettes. En parsemer la tartinade, et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Déguster avec des croutons de pain !

Vous pouvez aussi utiliser cette tartinade en sauce pour accompagner des pâtes. Un plat équilibré, vite préparé, et en plus... délicieux !!