

Houmous à l'achillée

- Égoutter les pois chiches, les mixer avec une grosse poignée d'achillée mille feuilles lavées
- Ajouter huile d'olive pour obtenir une crème à tartiner
- Saler, poivrer

- On peut ajouter des épices, cumin, 4 épices, piment d'Espelette...