

Cappadhoumous - LELL Market

Produit Cappadhoumous

Référence AlimentaireDistance - 95 kilomètres : -

Prix AlimentaireDistance - 95 kilomètres : 5.00 EUR

Image produit



Résumé

Profitez d'une préparation complète pour faire de l'h houmous : il n'y a plus qu'à rajouter les pois chiches mixer le tout et le tour est joué.

150 g de pois chiches cuits + 40 g de Cappadhoumous

La base de Cappadhoumous est : purée de sésame, huile d'olive, huile de colza, beurre de cacao, composition d'épices et du citron déshydraté.

Les notes dominantes sont : sésame doré, oignon, cumin, ras el hanout (composition d'épices utilisée dans la cuisine du Maghreb), ail, poivre, thym, romarin et du citron.

Cette préparation est non piquante et elle contient du sel.

Cappadhoumous s'utilise avec des pois chiches, mais aussi avec des lentilles, des haricots blancs....

Cappadhoumous peut aussi être utilisé dans une vinaigrette avec du concombre par exemple, ou mélangé avec du petit suisse pour une idée tartinable et apéritive.

Description

Pour information, la purée de sésame doré vient de chez Libeluile huilerie artisanale et locale à Jayat (01) chez qui notre producteur se fournit pour d'autres références (huile à la truffe, huile d'olive vierge au basilic frais...)

Cappadhoumous est conditionné en pot de verre de 100 g