


# Houmous Smørrebrød



La différence est là.

 Durée totale: 1 h

 Temps actif: 1 h

 Moyenne



## Ingrédients

Pour 4 personnes

### Houmous aux tomates séchées

**500 g** pois chiches, cuits

**100 g** tomates séchées

**25 g** tahini

**20 g** jus de citron

**1** gousse d'ail, râpée

**10 g** sel

**20 g** purée de tomates

**10 g** cumin

### Tomates confites

**200 g** tomates cerises, multicolores

**50 g** huile d'olive

**10 g** sel

**20 g** sucre

### Mayonnaise au basilic

**50 g** basilic

**25 g** moutarde

**5 g** sel

**40 g** jaunes d'œuf

**5 g** jus de citron

**180 g** huile de tournesol

### Pêches marinées

**2** pêches

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

**100 g** vinaigre  
**20 g** huile d'olive  
**etwas** fleur de sel

### Mandeln

**50 g** amandes

### Pecorino

**50 g** pecorino, râpé

### Valeurs nutritives

1 portion (sans le pain) contient env.:

**850** kcal  
**21 g** de protéines  
**42 g** de glucides  
**63 g** de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

### Préparation

#### Houmous aux tomates séchées

1 Mixer tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte.

#### Tomates confites

1 Faire mariner les tomates avec l'huile et les épices et les confire au four à 125° C pendant 8 minutes. Les flamber au bec Bunsen ou les faire gratiner jusqu'à ce qu'une croûte brun doré se forme.

#### Mayonnaise au basilic

1 Blanchir le basilic dans de l'eau salée et le plonger immédiatement dans de l'eau glacée pour le refroidir. Bien le sécher, le mixer avec l'huile et réserver. Mélanger la moutarde, le sel, le jaune d'œuf et le jus de citron et affiner avec l'huile au basilic.

#### Amandes



La différence est là.

1 Faire dorer les amandes à 150° C pendant 20 minutes.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.