

Société d'embellissement de Montfaucon, 9 juin 2014

Balade, plantes sauvages, pique-nique

Camembert fourré aux orties

1 Camembert	couper à l'horizontal
1 poignet de feuilles d'orties	laver et hacher finement
2 cs de fromage frais/ crème fraîche	ajouter
Sel, poivre	assaisonner

Appliquer la farce sur la moitié inférieure du Camembert, remettre la partie supérieure.
Décorer avec des fleurs.

Dip

100 g de séré maigre (50 g de mascarpone ou de crème fraîche)	mélanger
Sel, poivre	
1 poignet d'herbes lavée et hachés (aegopode, gaillet, ortie...)	ajouter
Fleurs	décorer

Houmous

200 gr. de pois chiches	Faire tremper dans l'eau pendant une nuit, égoutter. Mettre les pois chiches dans une casserole, bien les couvrir d'eau et cuire pendant 20 à 25 min. égoutter, en mettant 2 à 3 dl d'eau de cuisson de côté.
-------------------------	---

1 à 2 poignets d'herbes	cuire à la vapeur 3 à 4 min, ajouter aux pois chiches mixer, en ajoutant l'eau de cuisson, jusqu'à obtention d'une purée onctueuse.
-------------------------	--

2 c.s. de Tahini (pâte de sésame)	ajouter à la purée
-----------------------------------	--------------------

1 gousse d'ail pressé

1 jus de citron

Sel

Dresser l'houmous dans un plat et décorer avec un fil d'huile d'olive.

Remplir de masse une poche à douille dentelée, dresser sur des carrés de pain grillés, des crackers.... Et décorer avec une fleur.