

HOUMOUS DE MAÏS ET CRAQUELIN DE ST MALO

Difficulté : Facile
Prix : Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : Sans



LES INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

300 g maïs en boîte
1 échalote
1 filet d'huile d'olive fruitée
1 petite gousse d'ail
½ CàC d'épices Voi Spice Corlou
Sel selon le goût
1 magret de canard fumé
4 Craquelins de St Malo

LA PRÉPARATION

- Egoutter le maïs
- Eplucher et ciseler l'échalote et l'ail
- Mixer le maïs, l'ail, les épices et l'huile d'olive
- Rectifier l'assaisonnement si besoin
- Débarrasser dans un saladier, ajouter l'échalote
- Effeuviller la coriandre
- Garnir les craquelins de St Malo de houmous de maïs, de quelques tranches de canard fumé et de feuille de coriandre