

## Quartiers de poivrons rouges à la tartina de tofu

Portions : 8 ~ Préparation : 5 minutes ~ Temps de cuisson : ---



### Ingrédients

- 1 petit poivron de couleur
- 160 ml (2/3 tasse) de tartina de tofu du commerce ou de hoummos

### Ingrédients pour le hoummos

- 1 boîte de pois chiches rincés et égouttés
- 15 ml (1 c. à soupe) de tahini
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 1 gousse d'ail hachée
- 80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive

### Préparation

1. Enlever le pédoncule et le coeur du poivron, puis le couper en deux. Le débarrasser de ses graines et de ses côtes blanches. Farcir chaque moitié de tartina de tofu et les couper en quatre quartiers chacune. Servir en entrée.
2. Pour le hoummos, mettre les ingrédients dans le récipient du robot culinaire et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Note: Si vous préparez les poivrons à l'avance, emballez chaque moitié de poivron farci dans une pellicule plastique et réfrigérez. Au moment de servir, déballez et coupez en quartiers.