

# Tartinade de vert de poireaux



QUANTITÉ

1 pot



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

1 heure



CUISSON

12 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 2 verts de poireaux
- 1 petite gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin
- 100ml d'eau
- 30g de purée d'amande
- 50g de tofu
- 1 citron
- quelques feuilles de basilic
- du sel et du poivre



Coupez les verts de poireaux en rondelles. Emincez la gousse d'ail.

Dans une poêle, faites revenir les verts de poireaux et l'ail avec l'huile d'olive et le cumin pendant 1 ou 2 minutes.

Ajoutez l'eau puis laissez cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

Dans un blender ou un mixeur, versez la poêlée puis ajoutez la purée d'amande, le tofu coupé en cubes, le jus et les zestes du citron, les feuilles de basilic, le sel et le poivre.

Mixez jusqu'à obtenir une préparation assez lisse.

Versez dans un bocal, un pot ou une boîte hermétique et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure.

La tartinade peut se conserver jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.