



Trempettes au cumin d'Orient

14/05/2014 à 11h42

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour les trempettes :

- 200 g de tomates cerise
- 2 gros radis roses
- ½ radis blanc
- 6 carottes
- 1 cœur de céleri
- 6 piments verts

Pour la réalisation de la sauce :

- 400 g de pois chiches
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de crème liquide
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à café de câpre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de cumin
- ½ cuillère à café de paprika
- sel, poivre

Préparation :

Préparation de la sauce :

- Hachez l'ail;
- Rincez les pois chiches;
- Mixez les pois chiches avec l'ail, l'huile, le vinaigre et le cumin;
- Ajoutez au mélange la crème liquide;
- Recouvrez la sauce de câpres, d'une cuillère à café ;d'huile d'olive et de paprika.

Préparation des trempettes :

- Coupez en bâtonnets les carottes, le radis blanc, le céleri, les piments et les radis roses en lamelle;
- Déposez dans un plat les légumes;
- Accompagnez-les de la sauce préparée.