



Plateau d'houmous et feta

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse d'**houmous maison**
- 1 concombre libanais, coupé en rondelles
- 1 petite tomate, coupée en petits dés
- ½ avocat, coupé en petits dés
- ¼ tasse de feta, émietté
- 1 tranche d'oignon rouge, coupée finement
- Quelques olives noires entières
- Quelques feuilles de menthe, hachées grossièrement
- Le zeste d'un citron
- Filet d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Croustilles de tortilla maison, **croustilles de pita** ou de pain naan

Préparation

1. Déposer l'houmous sur une planchette.
2. Déposer les concombres, les tomates, l'avocat, la feta, les morceaux d'oignon rouge et les olives noires sur l'houmous.
3. Saler et poivrer au goût.
4. Parsemer de la menthe, du zeste de citron et d'un filet d'huile.
5. Déguster avec des croustilles de tortilla maison, **croustilles de pita** ou de pain naan.

