

## Carpaccio à l'orientale



Préparation : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

18 tranches de carpaccio

Feuilles de coriandre

1 citron confits au sel

6 tortillas de blé

5 g de cumin

Poivre

1 c à c d'huile d'olive

Houmous ( la moitié de la quantité obtenue avec la recette qui suit )

Pour faire l'houmous :

380 g de pois chiches en boîte égouttés

2 c à s d'huile d'olive

4 c à s d'huile de sésame

2 c à s de jus de citron

2 gousses d'ail

Un peu de cumin

Un peu de paprika

Sel et poivre du moulin

Mettre tous les ingrédients de l'houmous dans un mixer et mixer pour obtenir une préparation lisse. Je vous conseille de mettre les épices peu à peu suivant votre goût. Couper le citron confit en 2, retirer la pulpe pour ne garder que l'écorce. Émincer finement l'écorce.

Dans un bol mélanger le citron avec le cumin, l'huile d'olive et le poivre.

Poser 3 tranches de carpaccio sur les tortillas, mettre ensuite une couche de farce au citron confit et une autre d'houmous. Parsemer de feuilles de coriandre. Rouler et couper des rouleaux de 4 cm. Maintenir chaque pièce avec une pique.

Déguster frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>