

# L'épicerie de **bruno**

## Tartinade de pois à l'ajowan

(d'après une recette de Aude,  
<http://epicesetcompagnie.blogspot.com>)

### Marché pour 2 à 3 personnes (un petit bol)

100g de pois cassés, 15g de tomates confites, 3 cuillères à soupe d'huile de noisette, 2 pincées de sel, quelques feuilles de basilic frais

### A l'épicerie de **bruno**

½ cuillères à café de graines d'ajowan, ½ chaton de poivre à queue râpé (râpe à muscade), 2 pincées de sel fin marin

### La Recette

Verser les pois cassés dans 0,75l d'eau froide et mettre sur feu moyen.

A compter de l'ébullition, compter 35mn à feu couvert.

Couper les tomates en petits morceaux.

Quand les pois sont cuits et égouttés, mixez les avec le reste des ingrédients et 3 cuillères à soupe d'eau.

Goûter, rectifier l'assaisonnement et tartiner généreusement sur du pain à l'apéritif.

Parsemer de basilic et de graines d'ajowan.