



HOUMOUS

🕒 10 min

🍴 5 pers

★☆☆ Facile

INGRÉDIENTS :

- 300 g de pois chiches égouttés et cuits
- 3 cuillères à soupe de tahin
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 filet d'huile d'olive
- Jus d'un demi citron
- 1 gousse d'ail
- Une pincée de piment doux
- 1 brin de persil pour la décoration

PRÉPARATION :

1. Mixer les pois chiches en ajoutant un filet d'eau afin d'obtenir une crème dense. En réserver 3 ou 4 pour la décoration.
2. Ajouter dans le mixeur : le cumin, la coriandre, le tahin, l'ail, le citron et l'huile d'olive.
3. Mixer jusqu'à obtenir une crème presque lisse (elle ne le sera jamais vraiment !).
4. Dresser dans un bol avec un brin de persil, le piment saupoudré et quelques pois chiches.
5. **Dégustez !**