

HOUMOUS

Pour 4 personnes : 300g de pois chiches cuits
3 càs de purée de sésame (= tahin)
2 gousses d'ail
le jus d'1/2 citron
1 càs de cumin
3 càs d'huile d'olive
sel,

- 1) Mettre les pois chiches égouttés dans un mixeur et mixer légèrement.
- 2) Ajouter le tahin, le jus de citron, l'ail, le cumin, le sel et mixer en incorporant l'huile d'olive petit à petit jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse.

Source : www..cuisine.journaldesfemmes.fr

