



HOUMOUS

Ingrédients :

- 🥫 1 boîte de pois chiches en conserve
- 🥫 1 cs de pâte de sésame
- 🥫 2 gousses d'ail
- 🥫 le jus d'1 citron
- 🥫 sel, poivre et huile d'olive

La Recette :

Égouttez et rincez les pois chiches. Vous pouvez leur enlever leur peau en les massant dans un torchon, mais si vous avez un mixeur puissant et que vous mixez longtemps la peau ne devrait plus se sentir.

Dans le mixeur, donc, mettez les pois chiches, le sésame, l'ail épluché et coupé en deux (pensez à ôter le germe), le jus de citron et assaisonnez.

Commencez à mixer à pleine puissance puis ajoutez l'huile d'olive en filet pendant le mixage comme si vous montiez une mayonnaise. Arrêtez-vous lorsque vous obtenez une consistance homogène, lisse et épaisse.

Servez dans un saladier ou un bol en remettant un filet d'huile d'olive dessus.