

Houmous aux poivrons

Pour 2 bols:

- 250 g de pois chiches
- 125 g de poivrons grillés (en bocal)
- 1 cc de paprika (j'en ai rajouté plus)
- 2 cc de jus de citron
- 150 g de fromage frais à tartiner (type St Môret, Philadelphia)
- 1 cc d'huile de sésame
- quelques gouttes de Tabasco (pas dans la recette d'origine mais je trouvais que ça manquait de piquant!)
- [graines de sésame Farin'up](#) pour le décor



Rincer les pois chiches et les égoutter. Egoutter également les poivrons. Les mettre dans le bol du thermomix (ou d'un autre mixeur) avec le reste des ingrédients (sauf les graines). Mixer jusqu'à obtenir une texture presque lisse. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Répartir dans les bols et placer au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrer de graines de sésame et accompagner de blinis, bâtonnets de légumes, gressins, etc.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>