



# Houmous, radicchio et tomates cerises



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

400 grammes de pois chiches (en conserve, égouttés)  
1 citron  
2 gousses d'ail  
1 cuillère à soupe de cumin en poudre  
1 cuillerée à thé sel marin  
1 cuillerée à thé poivre noir (du moulin)  
4 cuillères à soupe de tahini  
huile d'olive  
2 cuillères à soupe de graines de sésame  
400 grammes de radicchio  
1 ravier de tomate cerise  
1 ravier roquette  
1 mandarine

## Méthode de préparation

- 1.** Mixez les pois chiches, le jus de citron, l'ail, le cumin en poudre, le sel, le poivre, le tahini, un généreux filet d'huile d'olive et un peu d'eau glacée pour obtenir un houmous lisse.
- 2.** Présentez-le dans un grand plat et agrémentez-le d'huile d'olive et de graines de sésame.
- 3.** Accompagnez-le de feuilles de radicchio, de tomates cerises coupées en deux, de roquette et de quartiers de mandarine.