



Recette de base du houmous



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 boîtes de pois chiches

1 citron (jus)

1 gousse d'ail (pelée)

3 cuillères à soupe de tahini (pâte de sésame, peut éventuellement être remplacé par du beurre de cacahuètes)

1 cuillère à soupe de cumin

1 tiret d'eau

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Égouttez bien les pois chiches. Versez-les dans un robot de cuisine ou un bol à mixer. Ajoutez le jus de citron, l'ail, le tahin, le cumin et un peu d'eau.
- 2.** Mixez jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Plus vous ajoutez de l'eau, plus le houmous a une consistance liquide. Adaptez en fonction de votre préférence.
- 3.** Salez et poivrez selon votre goût.