

Mon houmous

Ingrédients (pour 4 personnes)

400g de pois chiches en conserve et jus des pois chiches
2 cuillérées à soupe de tahiné (crème de sésame), dans les épiceries orientales
2 gousses d'ail
1 cuillérée à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
Jus d'un citron vert (ou jaune comme à Dosches...)

Décoration

1 cuillérée à café de cumin en poudre
1 cuillérée à café de paprika
Huile d'olive

Mixez les pois chiches (conservez le jus), le tahiné, l'ail, l'huile, le sel et le poivre. Je le fais dans un blender : ce n'est pas facile car les pois sont épais. J'ajoute le jus des pois au fur et à mesure et je passe une cuillère en bois le long des parois du blender pour les tasser : attention à l'hélice !

Ajoutez le jus du citron.

Détendez un peu la préparation avec de l'eau si nécessaire.

Dressez le houmous en coupelle, saupoudrez de cumin et paprika, arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Mettez au frais au moins 2 heures.

Bon appétit.

Jean-François