

Houmous de Catherine M



Ingredients

- pois chiches en conserve, gardez une partie du liquide. Cela permettra au houmous de mieux se fixer et d'être plus onctueux.
 - Tahin(i) : c'est une pâte de graines de sésame
 - Ail
 - Huile d'olive
 - Jus de citron
-
- **Étape 1 :** Mettez 400 g de pois chiches dans un robot, versez aussi le liquide. Mixez bien.
 - **Étape 2 :** Ajouter une gousse d'ail (ou plus selon le goût) et le jus d'un demi-citron.
 - **Étape 3 :** Ajoutez 3 cuillères à soupe de tahini. Mixez bien.
 - **Étape 4 :** Salez et poivrez. Vous avez maintenant un houmous de base.
 - **Étape supplémentaire :** Votre houmous est trop épais ? Ajoutez un peu d'huile d'olive ou d'eau. Goûtez le houmous et ajustez l'assaisonnement si nécessaire. Votre houmous est trop amer ? Ajoutez alors un peu plus de jus de citron.

