HOUMMOUS FAIT MAISON

Portions	Préparation
6-8	5 mins

PrÃ©paration

Égoutter les pois chiches.

Éplucher l'ail et hacher grossièrement.

Ajouter les pois chiches dans le bol et mélanger légèrement. Racler les parois du bol.

Ajouter l'ail, l'eau, la pâte de tahini, la coriandre, le cumin, le jus de citron et l'assaisonnement. Mélanger jusqu'à avoir une consistance lisse. Arrêter occasionnellement de mélanger et enlever délicatement le couvercle et gratter les côtés du bol.

Ajouter l'huile d'olive par petites doses et mélanger entre chaque quantité ajoutée.

IngrÃ©dients

Hoummous Fait Maison:

400g de pois chiches en conserve

1 gousse d'ail

50ml d'eau

30g de pâte de tahini

7g de coriandre moulue

7g de cumin moulu

1/2 jus de citron

Sel et poivre

100ml d'huile d'olive de bonne qualité

Garniture:

Paprika

Pain Pita