



Plats d'accompagnement

Autre

Houmous de patates douces

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes pois chiches (de la boîte)
2 patates douces (cuites, la chair)
poignée feuilles de coriandre
1 pincer de poivre de cayenne
1 pincer de poudre de cumin
1 cuillère à café tahin
1 tiret d'huile d'olive
1 gousse d'ail
sel

Méthode de préparation

Mixez tous les ingrédients dans le blender pour obtenir une masse crémeuse.

Terminez l'houmous avec quelques branches de persil.

Assaisonnez éventuellement avec encore un peu de poivre noir et de sel.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

