



Plats d'accompagnement

Autre

Houmous classique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes pois chiches (pouch)
1 cuillère à café de poudre de cumin
1 cuillère à café d'huile de sésame
1 citron (le jus)
1 gousse d'ail
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites bien égoutter les pois chiches et rincez-les à l'eau froide. Épluchez l'ail.

Mettez tous les ingrédients dans un mixeur avec un filet d'eau et quelques cuillères à soupe d'huile d'olive puis mixez bien lisse. Versez dans un petit plat et saupoudrez encore avec un peu de cumin en poudre.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

