



Collations

Dip d'houmous grec chargé

Pour 6 personnes.

Ingrédients

45 grammes d'olives (dénoyautées et hachées finement)
400 grammes pois chiches (en boîte, égouttés et rincés)
3 cuillères à soupe de jus de citron
100 grammes de feta (émiettée)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 paquet de chip tortilla
80 grammes tahin
100 grammes tomates cerise (en dés)
100 grammes de concombres (en dés)
2 cuillères à soupe d'aneth (frais)
1 gousse d'ail
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez les pois chiches, le tahini, l'huile d'olive, le jus de citron, l'aneth, 3 cs d'eau, l'ail et la feta dans un robot culinaire. Mixez le tout en une masse lisse. Salez et poivrez.

Servez l'houmous dans un ravier et garnissez avec les olives, les tomates, les concombres et un peu de feta en plus. Salez et poivrez.

Terminez par un filet de jus de citron et d'huile d'olive puis servez avec les chips tortillas.

Conseil:

Vous pouvez conserver de l'houmous 6-8 mois au congélateur. Remuez bien le mélange après décongélation car la texture de l'houmous changera légèrement.

