Recette de base du houmous

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrediënten

2 boîtes de pois chiches
1 citron (jus)
1 gousse d'ail (pelée)
3 cuillères à soupe de tahini (pâte de sésame, peut éventuellement être remplacé par du beurre de cacahuètes)
1 cuillère à soupe de cumin
1 tiret d’eau
sel et poivre

Bereidingswijze

1. **Égouttez bien les pois chiches. Versez-les dans un robot de cuisine ou un bol à mixer. Ajoutez le jus de citron, l’ail, le tahin, le cumin et un peu d’eau.**
2. **Mixez jusqu’à obtention d’un mélange lisse. Plus vous ajoutez de l’eau, plus le houmous a une consistance liquide. Adaptez en fonction de votre préférence.**
3. **Salez et poivrez selon votre goût.**