Houmous

13/06/2018 à 08h14

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 150 g de pois chiche secs
- 1 cuillère à soupe de purée de sésame (environ 40 g)
- 3 gousses d'ail
- le jus d'un citron
- 50 ml d'huile d'olive
- 1 bonne pincée de sel
- paprika (pour la décoration)

Préparation :

- Un jour avant, faites tremper les pois chiche dans un saladier d'eau froide;
- Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante (ne pas rajouter de sel) pendant environ 2 heures;
- Égouttez les pois chiche au-dessus d'un saladier pour garder le jus de cuisson;
- Mixez-les avec une petite louche de jus de cuisson, de l'ail, de la purée de sésame, le jus de citron, l'huile d'olive et le sel, jusqu'à l'obtention d'une pâte blanche et épaisse;
- Passez la purée de pois chiche au tamis fin pour une texture bien veloutée et crémeuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire;
- Disposez le houmous dans un bol, au dernier moment, versez-y un peu d'huile d'olive et saupoudrez de paprika.