

Houmous de topinambour à l'ail rôti

Ingrédients

- 400g de topinambour
- 2 gousses d'ail
- 200g de pois chiche en conserve ou à faire tremper
- 2 càs de jus de citron
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càs sel
- 1 càc de poivre



Préparation

- Faire tremper les pois chiches pendant 24h
- Faire cuire les pois chiches
- Préchauffer le four à 200°C
- Laver les topinambours, retirer leurs extrémités dures, les éplucher, les couper en quartiers. Enrober les épluchures et les quartiers d'huile d'olive et de sel.
- Les étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson avec les gousses d'ail entières et non pelées (en chemise).
- Enfourner 15 minutes, sortir les chips d'épluchure puis enfourner 15 minutes supplémentaires
- Une fois les pois chiches cuits, les mixer avec un peu d'eau de cuisson et le jus de citron ainsi que le poivre jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Ajouter les morceaux de topinambour rôtis, la pulpe des gousses d'ail puis mixer jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter les morceaux de topinambours rôtis, la pulpe des gousses d'ail puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter un peu d'eau au besoin.
- Servir avec les chips d'épluchures.

