

# Houmous

## Ingrédients

- 75g de pois chiche
- 1 gousse d'ail
- 40 mL de tahini
- 1 càs de persil fraîche
- 1 càc de sel
- 25 ml de jus de citron
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 pincée de piment de cayenne
- 1 càc de cumin



## Préparation

1. Faire tremper les pois chiches 24h avant dans de l'eau froide
2. Faire cuire les pois chiches pendant au moins 45 minutes
3. Egoutter les et garder du jus de cuisson, et verser dans un saladier
4. Peler la gousse d'ail et la couper grossièrement
5. Passer au mixeur les pois chiches, avec le tahini, les morceaux de gousse d'ail, le jus de citron et l'huile. Ajouter également le sel, le poivre, le piment et le cumin puis mixer en ajoutant petit à petit l'eau de cuisson jusqu'à obtenir une pâte lisse et crémeuse ainsi que l'huile.
6. Couper le persil et saupoudrer le houmous

