

17. HOUMOUS

ORIGINE : STYLE LIBANAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

300gr de pois chiches cuits*
2 gousses d'ail
2 càs pâte de sésame blanc*
1/2 citron
huile d'olive
paprika*
cumin*
sel, poivre

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 4
Difficulté | ★
Temps | 20 minutes

RECETTE

- 01 Dans un mixer, placez les pois chiches*, ajouter les deux gousses d'ail et la pâte de sésame*.
- 02 Mixez la préparation, et incorporez un filet d'huile d'olive et le jus d'1/2 citron. Si le houmous est un peu épais, ajoutez un peu d'eau de cuisson des pois chiches (ou de la boîte).
- 03 Ajoutez une càc de cumin*, puis saupoudrez d'un peu de paprika*. Placez votre houmous au frais 30 minutes, et c'est prêt
- 04 Selon vos goûts, vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive et du persil frais haché au-dessus de votre préparation.