

Houmos

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g de pois chiches secs
1 càc de bicarbonate de soude
270 g de tahini
4 càs de jus de citron
4 gousses d'ail écrasées
sel
10 cl d'eau glacée

Ustensiles :

1 grand saladier
1 grande cuillère en bois
1 casserole
1 robot ménager

La veille, laver les pois chiches et les verser dans le saladier.

Les couvrir de 2 fois leur volume d'eau froide.

Laisser tremper pendant la nuit.

Le lendemain, faire chauffer une casserole à feu vif, y verser les pois chiches égouttés et le bicarbonate.

Ajouter 1,5 l d'eau froide et porter à ébullition.

Laisser cuire jusqu'à ce que les pois chiches soient cuits.

Egoutter les pois chiches. Les verser dans le bol du robot ménager. Réduire en pâte puis incorporer le tahini, le jus de citron, l'ail et 1 1/2 càc de sel en continuant à mélanger.

Ajouter l'eau glacée et continuer à mélanger 5 min.

Placer le houmos dans un saladier.

Laisser reposer 30 min dans le frigo.

Sortir 30 min avant de servir :