Houmous (purée de pois chiches)

Apéritifs et amuses bouches Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn
Repos : 2 h

Ce houmous est vraiment très bon... Vous pouvez y tremper des crudités, par exemple ou l'intégrer dans un sandwich (à la place de la mayonnaise ou du ketchup). Le houmous accompagne aussi les brochettes et les viandes grillées.

Ingrédients

- 1 boîte de pois chiches
- 3 citrons
- 1 brique de crème fraîche
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- graines de sésame
- 1 cc de paprika

Préparation

1. Pilez les graines de sésame.
2. Pressez les trois citrons.
3. Mixez les pois chiches.
4. Ciselez finement l'échalote.
5. Mixez la purée de pois chiches avec le jus des citrons, les graines de sésame pilées, la crème fraîche, le paprika et l'échalote. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Votre houmous est prêt ! Gardez-le au frais jusqu'à utilisation.

Proposé par

lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog"LES BONS RESTAURANTS"

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode