

Houmous.

Proposé par Dominique B.

- 200 g de pois chiches secs ,
- laurier,
- clous de girofle,
- sauge,
- baies de cade ou de genièvre
- le jus d'un demi citron
- de l'huile d'olive
- 2 belles gousses d'ail
- 1 c. à soupe de tahin (crème de sésame)
- 1c à café de sel
- 1 c. à soupe de cumin en poudre

1) Faire tremper les pois chiches de 24h min à deux jours. Égoutter.

Couvrir les pois chiches largement d'eau froide avec les herbes et porter à ébullition. A la cocotte minutes, 40 min à partir du sifflement de la soupape.

Mixer les pois, le jus de citron, l'ail, le tahin, le sel et le cumin avec un peu d'eau de cuisson des pois pour obtenir une purée compacte puis mixer en ajoutant de l'huile d'olive jusqu'à une consistance crémeuse.

