

Houmous à l'ail noir

Temps de préparation 10 minutes

Temps total 10 minutes

Ingredients

- 400 g de pois chiches égouttés et rincés
- 3 cuillerées à soupe de tahini
- 5 à 6 gousses d'ail noir
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillerée à café de cumin moulu
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel

Instructions

0. Mettez les pois chiches avec le tahini, 2 gousses d'ail noir épluchées, le jus de citron, le sel, le cumin et 2 cuillerées d'huile d'olive dans le bol d'un mixer.

1. Faites fonctionner l'appareil jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
2. Si nécessaire, ajoutez le reste de l'huile d'olive (et si la texture n'est pas assez crémeuse, n'hésitez pas à ajouter du tahini).
3. Épluchez et émincez les gousses d'ail noir restantes en les coupant en petits dés.
4. Mélangez-les à l'houmous.
5. Couvrir jusqu'au moment de servir.
6. Servez avec des bâtonnets de légumes et/ou des crackers.