

Houmous de pois-chiche



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

Non

CE QU'IL VOUS FAUT :

- Une boîte de pois-chiches (400g non égouttés)
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'un demi-citron
- 1 cuillère à café de cumin



Versez tous les ingrédients dans un mixeur.

Mixez jusqu'à obtenir une texture assez lisse.

Si vous aimez lorsqu'il reste des morceaux, mixez par à-coups jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Versez dans un bol et réservez au réfrigérateur.

Au moment de servir, vous pouvez verser dessus un filet d'huile d'olive.