

# **RECETTE DU HOUMOS**

**Pour 4 personnes**

- 250 gr de pois chiches en conserve ;
- 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron ;
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ;
- 1 pincée de cumin et de paprika ;
- Sel et poivre ;

## **ÉVOLUTION DE LA RECETTE**

1. Egoutter et rincer les pois chiches.
2. Verser-les dans un mixeur avec le jus de citron.
3. Mixer 1 fois et ajouter l'huile, le sel et le poivre.
4. Remixer jusqu'à une texture homogène.
5. Verser le houmos dans un bol et placer-le dans le réfrigérateur recouvert d'un film.
6. Au moment de servir ajouter un filet d'huile et saupoudrer de cumin et de paprika.
7. Server avec des légumes crus (carottes, chou-fleur etc...) ou du pain grillé.

# **BON APPÉTIT**