HOUMOUS MAISON

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 5 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Pois chiches en boîte (égouttés) 0, 240 Kg
Ail 2 gousses
Citron 1 pièce
Huile ou pâte de sésame 0,05 L
Huile d'olive fruitée extra vierge 0,05 L
Sel, poivre PM
Cumin moulu, paprika concassé PM
Persil 1/8 Botte

PROGRESSION

1. **Préparer tous les ingrédients**
2. **Égoutter les pois chiches** dans une passoire fine et les verser dans la cuve du mixeur.
⚠ *conserver le jus contenu dans la boîte*
3. **Ajouter dans la cuve du mixeur,** les gousses d'ail pelées et coupées en morceaux, le jus de citron et mixer tous ces éléments ensemble.
4. **Incorporer les huiles** (sésame et olive) progressivement tout en mixant la préparation qui doit devenir crémeuse.
5. **Assaisonner** avec du sel, du poivre, du cumin moulu et du paprika.
6. **Ajouter un peu de jus des pois chiches**, pour obtenir la consistance désirée et mixer de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte bien fine.
7. **Réserver cette préparation** dans le bol de service.
8. **Terminer le dressage** en versant un filet d'huile d'olive à la surface du houmous et en saupoudrant un peu de cumin moulu ainsi que du paprika concassé.
9. **Décorer** votre houmous avec quelques feuilles de persil frisé fraîchement ciselées.

Notes :