

Hummus maison



Ingrédients:

1 boîte (540 ml) de pois chiches, rincés et égouttés

1 gousse d'ail

¼ tasse de tahini (beurre de graines de sésame)

¼ tasse de jus de citron frais

1 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe d'eau

1 c. à thé de paprika

1 pincée de cumin

Préparation :

Réduire tous les ingrédients en purée au robot. Broyer jusqu'à l'obtention d'une purée très crémeuse. Si vous trouvez que l'hummus n'est pas assez crémeux à votre goût, ajoutez un peu d'eau.