Houmous turc

Le houmous de Burcu, c'est celui qu'on prépare quand l'entrée doit arriver vite sur la table. Cette version turque réunit des pois chiches cuits, du tahin, du citron et de l'ail, le tout mixé au robot. Dix minutes, aucune cuisson : pour six personnes, le plus long sera peut-être de décider qui goûte en premier. C'est ...

Pour 6 personnes · Préparation 10 min · Facile · Turquie

Les ingrédients

500 g	pois chiches cuits
2	Citrons
1 c. à s.	tahin
	Huile d'olive
	Cumin
	Sel
2	gousse d'ail

La marche à suivre

1. Mettez dans le robot les 500 g de pois chiches cuits, le jus des 2 petits citrons, 1 cs de tahin et les 2 petites gousses d'ail, avec l'huile d'olive, le cumin et le sel. Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture homogène. Les pois chiches ne doivent plus se distinguer dans le mélange.
2. Dans le robot, ajustez le citron et l'huile d'olive selon votre goût. Allez-y progressivement : le citron peut vite prendre toute la place. Le houmous est prêt quand l'équilibre vous plaît.
3. Servez le houmous préparé au robot avec de l'huile d'olive. Versez-la sur le dessus au moment de servir : elle reste visible à la surface. Le brouillon prévoit aussi du piment rouge pour décorer, mais il manque dans la liste des ingrédients.

> **L'astuce**
> Cela se conserve parfaitement au frigo plusieurs jours ! Maintenez une fine péllicule d'huile d'olive sur le dessus !