

HOUMOS

RECETTE LIBANAISE



- du pain libanais ou une autre sorte de pain.
- 2 petites boîtes de conserve de pois chiches.
- 2 à 3 citrons.
- 2 à 3 gousses d'ail.
- 7 cs de crème de sésame (dans les épiceries arabes).
- 1cc de sel.
- huile d'olive.

- 1-Presser les citrons. Eplucher l'ail. Egoutter les pois chiches.
- 2-Mixer les pois chiches, l'ail, le jus des citrons, le sel, la purée de sésame. Mixer longtemps pour obtenir une pâte onctueuse.
Si la préparation est trop épaisse, tu peux rajouter un peu d'eau.
- 3-Au moment de servir, tu peux ajouter un filet d'huile d'olive.