

Recette Authentique du Houmous Libanais : Le Goût du Liban chez vous à Lille

Ingrédients nécessaires

- 400g de pois chiches cuits (en conserve ou trempés 24h)
- 2 cuillères à soupe de tahini (crème de sésame de qualité)
- Le jus d'un demi-citron jaune pressé
- 1 gousse d'ail dégermée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 pincée de cumin en poudre
- Sel fin selon votre convenance
- 2 cuillères à soupe d'eau glacée pour l'onctuosité

Matériel de préparation

- Un mixeur puissant ou un robot culinaire
- Une spatule en silicone
- Un bol de service
- Une cuillère à soupe

Étapes de préparation

- Rincez abondamment les pois chiches sous l'eau froide pour éliminer l'amidon.
- Placez les pois chiches, le tahini, le jus de citron, l'ail et le sel dans le bol du mixeur.
- Mixez à vitesse moyenne tout en ajoutant progressivement l'huile d'olive.
- Ajoutez l'eau glacée petit à petit tout en continuant de mixer jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse et crémeuse.
- Goûtez et ajustez l'assaisonnement en sel ou en citron selon vos préférences.

Conseils de dégustation

- Servez dans une assiette creuse en formant un puits au centre avec le dos d'une cuillère.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez d'une pincée de paprika ou de persil frais ciselé.
- Accompagnez de pain libanais chaud, de crudités croquantes (carottes, concombres) ou de falafels.

- Pour découvrir d'autres spécialités authentiques, n'hésitez pas à explorer les restaurants libanais réputés du centre-ville de Lille.