

Recette Authentique du Houmous Libanais

Ingrédients

- 400g de pois chiches cuits (égouttés)
- 100g de crème de sésame (Tahini de qualité)
- Le jus d'un 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 goût
- 2 à 3 cuillères à soupe d'eau très froide (pour l'onctuosité)

Matériel nécessaire

- Robot mixeur ou blender puissant
- Presse-agrume
- Spatule en silicone
- Bol de service large

Étapes de préparation

- Mixer les pois chiches avec le tahini, l'ail et le jus de citron jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter l'huile d'olive, le cumin et le sel, puis mixer à nouveau pendant 1 minute.
- Ajouter l'eau très froide progressivement tout en mixant jusqu'à obtenir une texture légère, aérienne et crémeuse.
- Goûter et ajuster l'assaisonnement en sel ou en citron selon vos préférences.
- Transférer la préparation dans un bol de service.

Conseils de présentation et dégustation

- Creuser un puits au centre du houmous avec le dos d'une cuillère.
- Arroser généreusement d'un filet d'huile d'olive dans le puits.
- Saupoudrer d'une pincée de paprika ou de sumac pour la couleur.
- Décorer avec quelques pois chiches entiers et du persil frais ciselé.
- Servir idéalement avec du pain pita chaud ou des crudités croquantes.