

Recette Authentique du Houmous Libanais

Ingrédients nécessaires

- 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 sel
- 2 cuillères à soupe d'eau glacée (pour l'onctuosité)
- Optionnel : une pincée de cumin ou de sumac pour la décoration

Matériel requis

- Un mixeur ou robot culinaire puissant
- Une spatule en silicone
- Un bol de service

Étapes de préparation

- Mixer le tahini et le jus de citron pendant 1 minute jusqu'à obtenir une texture crémeuse et claire.
- Ajouter l'ail, l'huile d'olive et le sel dans le mixeur, puis mixer à nouveau pendant 30 secondes.
- Incorporer les pois chiches progressivement tout en mixant à vitesse moyenne.
- Ajouter l'eau glacée cuillère par cuillère tout en continuant de mixer jusqu'à obtenir une consistance légère et aérienne.
- Goûter et ajuster l'assaisonnement en sel ou en citron selon vos préférences.

Conseils de présentation et dégustation

- Servir dans une assiette creuse en formant un puits au centre avec le dos d'une cuillère.
- Arroser généreusement d'un filet d'huile d'olive dans le puits central.
- Saupoudrer de paprika, de sumac ou de persil frais ciselé.
- Accompagner idéalement de pain libanais chaud, de crudités croquantes (concombre, radis) ou de pickles.