



**Rendement:** 6 portions de 75 mL (1/3 tasse)

### **Ingrédients**

2 tasses	pois chiches (en conserve)	500 mL
2 gousses	ail	
1/3 tasse	crème Tahini	90 g
1 c. a soupe	moutarde de Dijon	15 mL
1/4 tasse	citron, pressé en jus	1 1/2 citron
1/2 tasse	huile d'olive	125 mL
	poivre au goût	
	sel au goût	
1/3 tasse	eau, environ	85 mL
3/4 c.à thé	paprika [facultatif]	2 g

### Avant de commencer

Un mélangeur ou robot culinaire vous sera fort utile pour réduire les pois chiches en purée.

Veillez noter que cette recette utilise des pois chiches en boîte. Pour des pois chiches secs, veuillez consulter la recette correspondante.

### **Méthode**

1. Égoutter et rincer les pois chiches. Verser les pois chiches, l'ail, le tahini, le jus de citron et l'huile d'olive dans le bol du robot. Réduire en purée jusqu'à consistance lisse. Ajouter sel et poivre au goût. Étendre l'hoummos en ajoutant quelques cuillerées d'eau chaude.

2. Transférer dans un bol. Au service, garnir d'un filet d'huile d'olive extra vierge, noix de pin et une pincée de paprika (facultatif). Accompagner avec les crudités et les pains pita.

### Observations

Se conserve 3 jours, couvert, au réfrigérateur; 3 mois au congélateur.