Houmous crémeux au tahini

Le houmous libanais classique, ultra lisse grâce à la puissance du bol. Citron, ail et huile d'olive suffisent à le rendre irrésistible.

6 personnes	10 min préparation	0 min cuisson	10 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 g de pois chiches cuits égouttés
- 3 c. à soupe de tahini
- 1 gousse d'ail
- 60 ml de jus de citron
- 4 c. à soupe de huile d'olive
- 80 ml d'eau froide
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de paprika

Préparation

1. Hacher l'ail dans le bol.
   5 sec / vitesse 7
2. Ajouter les pois chiches, le tahini, le citron, le cumin, le sel et l'eau.
3. Mixer en raclant les parois à mi-parcours.
   1 min / vitesse 8
4. Ajouter 2 cuillères d'huile d'olive et mixer de nouveau.
   20 sec / vitesse 6
5. Verser dans un bol creux, creuser un puits et le remplir du reste d'huile avec le paprika.

Le conseil de Tiha
Pour un houmous encore plus lisse, ajoute 2 glaçons à la mixée, ils blanchissent et aèrent la crème.

Conservation : 5 jours au réfrigérateur sous un film d'huile.