



"Copains à l'horizon : dégaine le houmous !"



4 copains



10 min.

CE QU'IL TE FAUT

- Pois chiches : 400 g (en boîte, c'est bien, mais si t'es motivé.e, les secs, c'est top)
- Tahin (purée de sésame) : 2 c. à s.
- Jus de citron : $\frac{1}{2}$
- Huile d'olive : 3 c. à s.
(rajoute-en si tu le veux plus onctueux)
- Sel : 1 c. à c.
- "Copains comme cochons" : 3 c. à c.
- Ail : 1 grosse gousse



ASTUCE ÉPICURIEUSE

Pour une version encore plus gourmande : parsème le dessus de pois chiches grillés, croustillants à souhait.

ACTION !



- Mission mixage : Balance les pois chiches égouttés dans le mixeur. Donne-leur un premier coup de mixage, et si c'est trop compact, ajoute un chouïa d'eau de cuisson (ou d'eau tout court, on n'est pas sectaires).
- Assaisonnement de compétition : Enchaîne avec le tahin, le jus de citron, l'ail, "Copains comme cochons" et le sel. Pendant que le mixeur bosse, verse l'huile d'olive en filet. Continue jusqu'à obtenir une crème digne d'un coucher de soleil libanais.
- Final touch : Verse ton chef-d'œuvre dans un joli bol, fais un petit puits au centre (oui, comme au bac à sable) et arrose d'un filet d'huile de sésame. Saupoudre un peu de "Copains comme cochons", pour le style.
- Service et fierté : Accompagne de pain pita, de légumes croquants ou d'une grosse cuillère et attaque direct. Savoure, ferme les yeux : tu voyages.