

## *Houmous*

- 1 boîte de pois chiches (poids net égoutté ≈ 530g)
- 2 ou 3 cuillères à soupe de jus de la boîte de pois chiches (selon texture souhaitée)
- 1 cuillère à soupe de Tahini (bien mélangée)
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 1 cuillère à café de cumin moulu et rôti (optionnel)
- 5 gouttes de Tabasco (ou moins, si vous préférez moins piquant)
- 2 gousses d'ail - hachées finement
- Sel et poivre fraîchement moulu

Mettez le tout dans un robot culinaire et commencez à le mixer.

Goûtez de temps en temps et ajoutez plus de liquide si nécessaire; soit un peu plus de jus de pois chiches, soit plus de jus de citron etc. jusqu'à ce que vous obteniez une belle consistance afin qu'elle reste sur les croûtons / chips / morceaux de pain grillé sans tomber.

Bon Appétit !

Philippe

La Belle Demeure (Dordogne)