



Houmous (Revithosalata).

Pour 6 personnes :

- 800 g de pois chiches en boîte, égouttés, rincés et séchés ;
- 4 gousses d'ail pelées ;
- le jus d'1 citron ;
- 6 cuillères à soupe de tahini (pâte de sésame) ;
- Sel.

Pour servir :

- De l'huile d'olive ;
- Paprika ou piment doux ;
- Pain pita.



Remarques : Vous trouverez le tahini et le pain pita chez votre épicier oriental/exotique/autre adjectif qui évoque le soleil et l'ailleurs.

Dans le bol d'un robot, versez l'ensemble des ingrédients et mixez. Ajoutez un peu d'eau froide pour détendre le tout si nécessaire. Transférez dans un bol et réfrigérez.

Au moment de servir, versez un filet d'huile d'olive sur le houmous et saupoudrez de paprika. Dévorez avec du pain pita.