

Houmos

(Recette d'Odile Godard)

Ingrédients pour 8 personnes :

- 500g de pois chiches
- 2 citrons
- 2 gousses d'ail
- 2 c.a.s. d'huile d'olive
- 4 c.a.s. de Tahina = environ 150g (crème de sésame)
- sel et poivre
- piment ou Tabasco
- paprika

Laver les pois chiches et retirer le plus de peau possible en les frottant sous l'eau pour une meilleure digestion puis les égoutter ; les mettre dans le robot et y ajouter les citrons pressés, l'huile d'olive, le Tahina, l'ail écrasé, sel et poivre, 1 giclée de Tabasco.

Mettre au frais ; saupoudrer de paprika avant de servir.

Accord met et vin :

Etant donné que l'Houmos se sert soit en apéritif sur des toasts ou dans une assiette pour accompagner divers plats, il n'y a pas d'accord spécifique ; l'Houmos s'accorde cependant particulièrement avec les rosés peu corsés.