

# Houmous de pois cassés à l'indienne

**Préparation** 15 mn / **Cuisson** 45 mn / **Refroidissement**

**Temps Total** 1h (+ refroidissement)

## Ingrédients pour 6 personnes :

100g de pois cassés secs  
50cL de bouillon de légumes  
1 gousse d'ail pelée et écrasée  
Le jus d'1 citron vert  
1 càs de tahin (purée de sésame)  
1 càc de cumin et 1 càc de coriandre moulus  
Thym, laurier, sel, piment, huile d'olive

## Préparation :

1. Faire cuire à couvert les pois cassés 45mn avec le bouillon, le thym et le laurier.
2. Laisser refroidir.
3. Mixer les pois cassés avec le jus de citron et le tahin.
4. Ajouter l'huile d'olive au fur et à mesure jusqu'à la consistance souhaitée
5. Ajoutez le sel, l'ail, le piment, le cumin et la coriandre. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement. Eventuellement le piment.
6. Servez frais avec du pain grillé et parsemé de coriandre ciselée.

**Bon appétit !**

Source : <https://odelices.ouest-france.fr>

