

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>

