



De Meriem  
Bouziane



## Ingrédients

- Pois chiches
- Bicarbonate de soude
- Jus de citron
- Tahini (crème de sésame). Comptez environ 10% de la masse des pois chiches.
- Sel
- Huile d'olive



## Recette

- 1 – Faire tremper les pois chiches secs durant une nuit
- 2 – Les cuire dans l'eau, à couvert, avec une pincée de bicarbonate de soude
- 3 – Mixer les pois chiches avec un peu d'eau de cuisson.
- 4 – Ajouter du jus de citron et du sel à votre gout
- 5 – Ajouter le tahini (crème de sésame).
- 6 – Mixer bien et servez le houmous dans un bol, recouvert d'une délicieuse huile d'olive.