

Houmous aux pignons de pin et huile de piment rouge



POUR : 6 personnes
PRÉPARATION : 10 min

400 g de pois chiches en conserve égouttés
50 ml d'eau
2 gousses d'ail émincées
3 cc de tahini (pâte de sésame)
Le jus d'1 citron
1 cc de sel
2 cc d'huile d'olive
1/2 CS d'huile d'olive pimentée
15 g de pignons de pin torréfiés
Quelques carottes coupées en bâtonnets pour servir

1 Mettez les pois chiches, l'ail et le tahini dans un robot cuisine. Ajoutez l'eau, le jus de citron, le sel et l'huile d'olive. Continuez à mixer jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

2 Transvasez le houmous dans un ramequin et versez l'huile pimentée et les pignons de pin sur le dessus. Accompagnez avec les batonnets de carottes. Le houmous peut se garder 2 à 3 jours dans le réfrigérateur.