

HOUMOUS LIBANAIS A L'AVOCAT



Il faut

- Une boîte de pois chiche en conserve (environ 300g)
- Un avocat bien mûr
- Un demi citron
- Une gousse d'ail
- 2 cuil. à soupe de crème de sésame (Tahini)
- de l'huile d'olive

Dans le bol du mixeur, mettre les pois chiches égouttés (ne pas jeter l'eau), l'avocat, le jus d'un demi citron la gousse d'ail écrasée en purée, la tahini et un filet d'huile d'olive.

Mixer en ajoutant petit à petit l'eau de pois chiches pour donner une consistance plus onctueuse.