

## HOUMMOS A LA CREME DE SESAME



Pour 6 personnes :

400 g de pois chiches cuits en boîte ou 200 g de pois chiches secs, à faire tremper et cuire  
5 à 6 cuil à soupe de tahiné (crème de sésame)

2 gousses d'ail

3 petits citrons

3 cuil à soupe d'huile l'olive

Quelques pois chiches entiers ou rondelles de radis pour la décoration

1 cuil à café de paprika

Sel

Dans un mortier, écraser au pilon l'ail et le sel. Mélanger aux pois chiches et passer le tout au mixer. Ajouter peu à peu 15 à 20 cl d'eau (celle de cuisson, si vous avez cuit les pois chiches).

Quand les pois chiches sont rendus à l'état de crème, ajouter le jus des citrons et le tahiné (selon votre goût). Vérifier l'assaisonnement. Passer à nouveau la purée au mixer. Elle doit être parfaitement lisse et homogène.

Disposer le hoummos en couronne dans une assiette creuse et saupoudrer de paprika. Décorer avec les pois chiches réservés ou les rondelles de radis.

Avant de servir, arroser le hoummos d'un filet d'huile d'olive et déguster avec du pain libanais.

## **PAIN LIBANAIS**

Pour 4 personnes :

500 g de farine

1 sachet de levure de boulanger instantanée

1 cuil à café de sel

1 cuil à café de sucre

35 cl d'eau

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot et mélanger jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Transférer dans un saladier et laisser lever pendant 2 h.

Après la première levée, former 12 fines galettes sur un plan de travail fariné et laisser lever à nouveau 1 h.

Faire chauffer une poêle sans matière grasse à feu moyen et faire cuire les galettes 2 mn de chaque côté environ.