

Houmous aux poivrons grillés



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 30m

Houmous de pois chiches relevé à l'ail et au basilic, agrémenté de poivron grillé au four pour une saveur fumée et douce.

Moyen-Orient / Levant

INGRÉDIENTS

☐ poivron	1	☐ jus de citron	1
☐ pois chiches cuits	400 g	☐ sel	1/2 càc
☐ gousses d'ail, <i>hachées</i>	2	☐ basilic	2 càs

PRÉPARATION

1. Couper le *poivron* en deux et le faire griller au four jusqu'à ce que la peau soit noire et commence à cloquer.
2. Égoutter les *pois chiches cuits* et réserver le liquide de la boîte. Peler le poivron et le couper en lanières.
3. Mettre tous les ingrédients dans un *blender* : pois chiches, poivron, *gousses d'ail*, *jus de citron*, *sel* et *basilic*. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Ajouter un peu du liquide des pois chiches si nécessaire.

dip tartinade