

Houmous basilic



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m

🍷 sulfites

Tartinade de pois chiches à l'ail, à l'huile d'olive et au basilic frais, avec une touche de vinaigre de vin blanc.

Moyen-Orient / Levant

INGRÉDIENTS

☐ pois chiches cuits	400 g	☐ vinaigre de vin blanc	1 càs
☐ gousses d'ail, <i>épluchées et pressées</i>	2	☐ sel	1 càc
☐ huile d'olive	2 càs	☐ poivre	1 càc
☐ eau	1 càs	☐ basilic frais haché	2 càs

PRÉPARATION

1. Égoutter les *pois chiches cuits*. Les mettre dans un *robot*. Ajouter les *gousses d'ail*, l'*huile d'olive*, l'*eau*, le *vinaigre de vin blanc*, le *sel*, le *poivre* et le *basilic frais haché*. Mixer pour avoir une pâte homogène.

dip tartinade