

# Houmous de haricots rouges



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m

*Tartinade onctueuse à base de haricots rouges mixés, relevée de thym, de curry et d'un trait de jus de citron.*

Moyen-Orient / Levant

## INGRÉDIENTS

|                                                            |              |                                        |              |
|------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> haricots rouges, <i>en boîtes</i> | <b>800 g</b> | <input type="checkbox"/> thym          | <b>1 càc</b> |
| <input type="checkbox"/> sel                               |              | <input type="checkbox"/> curry         | <b>1 càc</b> |
| <input type="checkbox"/> poivre                            |              | <input type="checkbox"/> jus de citron |              |

## PRÉPARATION

1. Égoutter les *haricots rouges* en gardant le jus de côté.
2. Mixer les haricots dans un *robot* avec un peu de ce jus pour obtenir une purée.
3. Ajouter le *sel*, le *poivre*, le *thym*, le *curry* et quelques gouttes de *jus de citron*, puis mélanger en quelques coups de mixer.

dip   tartinade