

Houmous Maison et Toasts Grillés

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- POIS CHICHES	265g égouttés
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- HUILE DE SESAME	3 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CITRON(S)	2 cas de jus
- HUILE D'OLIVE	3-4 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- TOAST(S)	Mini-pains grillés
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez les pois-chiches avec la gousse d'ail, la crème fraîche, le jus de citron, l'huile de sésame, sel et poivre.
- Mixez vitesse 5-7 pendant 30 secondes au Monsieur Cuisine.
- Repoussez l'houmous au fond du bol puis ajoutez un peu d'huile d'olive.
- Mixez à nouveau vitesse 6-8 pendant 30 secondes au Monsieur Cuisine.
- Repoussez l'houmous de nouveau au fond du bol puis ajoutez un peu d'huile d'olive si nécessaire.
- Mixez une dernière fois vitesse 6-8 pendant 30-40 secondes au Monsieur Cuisine.
- Placez la crème d'houmous obtenue dans un plat creux et intégrez-y un peu de coriandre.
- Servez avec des mini-pains grillés.

