

## *Toasts d'Houmous Maison et Chorizo Grillé*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 15 minutes**

### Ingrédients:

- TOAST(S)	qq. moelleux
- ORIGAN	
- POIS CHICHES	265g égouttés
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- HUILE DE SESAME	3 c à soupe + qq. gouttes
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CITRON(S)	2 cas de jus
- HUILE D'OLIVE	3-4 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- CHORIZO	qq tranches
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Grillez les toasts moelleux nappés d'un petit peu d'huile de sésame et un peu d'origan pendant 3-4 minutes au four à 200°C.
- 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.
- Grillez les tranches de chorizo dans une poêle chaude. Coupez-les en deux.
- Nappez les toasts grillés avec l'houmous et surmontez d'une demie tranche de chorizo grillé.



### Remarque:

A partir de ZA-345