



Houmous maison: 1 base, trois variantes (et 4 tasses pour 3 \$!!)

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [COLLATIONS](#) - [RENTÉE SCOLAIRE](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 boites de conserves de pois chiches de 540 ml , rincés et égouttés
- 4 c. soupe de jus de citron
- 1/2 tasse de tahini
- 4 gousses d'ail
- 1 c. soupe de sel
- Environ 250 ml d'eau (ajoutez-en au besoin)
- Facultatif : 1 à 2 c. soupe de cumin au goût

Préparation

1. Passer le tout au robot jusqu'à consistance onctueuse.