**Hoummos au sésame**



* Type de plat : Amuse-gueule
* Note de la recette :
* Difficulté : Facile
* Coût de la recette : Bon marché
* Temps de préparation : 20 min
* Temps de cuisson : Sans cuisson
* Calories : Très élevé
* Pays : Moyen-Orient

**Ingrédients pour 4 personnes**

• ½ boîte de pois chiches au naturel (400 g)  
• 1 gousse d’ail  
• 2 cuil. à soupe de pâte de sésame ou tahina  
• 1 cuil. à soupe de jus de citron  
• 1 cuil. à soupe d’huile de sésame  
• piment de Cayenne  
• sel

**Etapes de préparation**

1 Rincez et égouttez les pois chiches. Passez-les au moulin à légumes, grille fine, au-dessus d’un saladier.  
2 Mélangez la pâte de sésame, le jus de citron et 2 cuil. à soupe d’eau froide. Salez, ajoutez l’ail pelé et pressé et incorporez à la purée de pois chiches en fouettant énergiquement.  
3 Versez la préparation dans une coupe et ajoutez, au centre, un filet d’huile de sésame et 2 pincées de piment.   
4 Servez frais, accompagné de crudités et de pain pita.