



Houmous, radicchio et tomates cerises



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de pois chiches (en conserve, égouttés)
1 citron
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillerée à thé sel marin
1 cuillerée à thé poivre noir (du moulin)
4 cuillères à soupe de tahini
huile d'olive
2 cuillères à soupe de graines de sésame
400 grammes de radicchio
1 ravier de tomate cerise
1 ravier roquette
1 mandarine

Méthode de préparation

- 1.** Mixez les pois chiches, le jus de citron, l'ail, le cumin en poudre, le sel, le poivre, le tahini, un généreux filet d'huile d'olive et un peu d'eau glacée pour obtenir un houmous lisse.
- 2.** Présentez-le dans un grand plat et agrémentez-le d'huile d'olive et de graines de sésame.
- 3.** Accompagnez-le de feuilles de radicchio, de tomates cerises coupées en deux, de roquette et de quartiers de mandarine.