



Houmous de pois chiches et haché relevé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de pois chiches (séchés)
bicarbonate
3 cuillères à soupe de tahini (crème de sésame)
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de cumin
1 citron (jus)
sel et poivre
250 grammes de mélange de viandes hachées (assaisonné)
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne
herbes fraîches
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Trempez les pois chiches dans de l'eau froide pendant une nuit. Égouttez les pois chiches et faites-les cuire dans de l'eau propre avec une cuillère à soupe de bicarbonate.
- 2.** Normalement, les pois chiches sont cuits au bout de 1,5 heure (mais vérifiez pour être sûr, ils doivent vraiment être bien cuits). Égouttez-les. Réservez des pois chiches dans une tasse. Mélangez le reste des pois chiches avec le tahini, l'ail, le cumin, le jus de citron, le poivre, le sel et une tasse (ou plus) d'eau. Mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse. Le mélange est trop dur ? Ajoutez encore un peu d'eau. Versez dans un plat.
- 3.** Faites cuire le haché émietté dans de l'huile d'olive et assaisonnez avec le poivre de Cayenne. Disposez-le sur le houmous.
- 4.** Ajoutez le reste de pois chiches, d'aromates et d'huile d'olive.