

# Houmous

- 250 g de pois chiches cuits
- 2 gousses d'ail hachées
- 8 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 c. à soupe d'eau
- le jus d'1/2 citron
- 1 petite poignée de persil frais ciselé
- assaisonnement et épices au choix

Préparation:

Versez tous les ingrédients dans le bol de votre blender et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin

Servez accompagné de crackers ou bâtonnets de légumes,

Régalez-vous!

