

Choumous



Pour 6 personnes



Ingrédients

- 500 g de pois chiches
- 300 g de chou-fleur cuit
- 2 gousses d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- Le jus de 1 citron
- 1 cuillerée à café de cumin en poudre
- 60 g de tahiné ou 30 g de graines de sésame blanc
- et 3 cl d'huile de sésame
- Sel, poivre du moulin

Pour la décoration :

- 2 cuillerées à café d'huile d'olive
- ½ cuillerée à café de graines de cumin
- Quelques feuilles de coriandre

Préparation

- Réserver quelques pois chiches pour la décoration.
- Mixer tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Verser dans un plat de présentation, ajouter un filet d'huile d'olive, des graines de cumin, des pois chiches et quelques feuilles de coriandre.
- Déguster avec des pains pita, des légumes taillés en bâtonnets ou des tortillas par exemple.