

# Houmous

## Ingrédients :

POIS CHICHE CUIITS	700 G	JUS DE CITRON	80 G
HUILE DE SÉSAME	300 ML	PAPRIKA, PIMENT D'ESPELETTE	QSP
SEL	QSP		
AIL	20 G		

Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
<b>1</b> Pois chiche Ail dégermé Citron Paprika Piment d'Espelette	700 g 20 g 80 g QSP QSP	Insérer dans la cuve	–	3500 tr/min		Ouvert	
<b>2</b> Huile de sésame	300 ml	Incorporer dans la cuve	–	2500 tr/min	50 s	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



### ASTUCE DU CHEF

Prélever 150 g d'appareil, rajouter 40 g de blanc d'œuf, mélanger, dresser l'appareil sur une feuille silpat, cuire au four à 170°C pendant +-6 minutes, on obtient une tuile de houmous pour la décoration de vos plats..