



Tartinade d'humus

1 boîte de pois chiches rincés

3 c. table de tahini (pâte de sésame)

1 gousse d'ail

3 c. table d'huile d'olive

1 c. table de jus de citron

Une pincée de cumin

Sel et poivre

Passer tous les ingrédients au robot culinaire afin d'obtenir une purée lisse.

Vous pouvez déguster avec des chips de pita : couper les pitas en pointes, étendre sur une plaque, cuire au four à 400° quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.