

super simple



Houmous aux câpres pour 4 personnes

200g de pois chiche secs

Les faire gonfler dans 3x leur volume d'eau durant la nuit

Les cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres (1 bonne heure)

Ajouter 200g de tahin (crème de sésame)

et 250g de câpres

Mixer le tout

Ajouter eau et huile d'olive pour obtenir la consistance souhaitée

Sel et poivre à volonté

Bon appétit !