

LE HOUMOUS MOUTAMAM & CH. REYNAUD LACOSTE



## Houmous Moutamam

Recette du restaurant Al-Ajami : 58, rue François-1<sup>er</sup>, Paris-VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 25 38 44 [ajami.com](http://ajami.com)

### POUR 2 PERSONNES

- 1 boîte de pois chiches de 240 g (si possible sans peau)
- 5 cl d'huile d'olive
  - 2 cuil. à s. de tahini (crème de sésame, en GMS)
  - 1 citron
  - 1/2 gousse d'ail
  - sel
  - poivre
- paprika en poudre
- cumin en poudre
- persil frais

- 1 Égouttez les pois chiches (réservez l'eau), puis mixez-les en purée. Ajoutez un peu d'eau des pois chiches si nécessaire. Incorporez progressivement l'huile d'olive, le tahini et le jus de citron.
- 2 Ajoutez l'ail, le sel et le poivre. Continuez de mixer pour obtenir une consistance homogène et crémeuse.
- 3 Versez le houmous dans un petit bol et, au moment de servir, saupoudrez-le de paprika et de cumin, puis ajoutez une poignée de persil frais ciselé et un filet d'huile d'olive si vous le souhaitez.



### ET ON BOIT QUOI ?

Le Château Reynaud Lacoste 2019, bordeaux. Pour sa robe rouge légèrement intense et sa complexité aromatique. Nez épicé avec finale boisée. Bouche fruitée et corsée. 5 €, GMS.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*