



Houmous aux éclats de cacahuètes

-  Couverts : 4
-  Préparation : 15 min
-  Cuisson : 1h-1h30 min

Ingrédients :

- 150g d'éclats de cacahuètes
- 300g de pois chiche
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Jus d'1/2 citron jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sel et de poivre

Recette :

Disposer vos pois chiches toute la nuit dans un récipient avec 1,5 L d'eau et une cuillère à café de bicarbonate de soude.

Le lendemain, égoutter et rincer les pois chiches, puis les cuire dans 3 fois leur volume d'eau avec une pincée de sel pendant environ 1H à 1H30 (l'eau ne doit pas atteindre le stade de l'ébullition).

Une fois cuit, égoutter les pois chiches et les mixer avec la moitié des éclats de cacahuètes, l'huile d'olive, le jus de citron et la gousse d'ail.

Assaisonner votre houmous.

Disposer dans un récipient en ajoutant l'autre moitié des éclats de cacahuètes sur votre houmous et un filet d'huile d'olive.

À partager avec des crackers.