**Houmous libanais**

**Ingrédients**

* **100g de pois chiches secs (crus) (200g de pois chiches cuits))**
* **30g de pois chiches cuits pour la décoration**
* **100ml d’eau (eau de cuisson)**
* **85g de Tahin**
* **40ml de jus de citron**
* **1g de sel**
* **1 gousse d’ail**
* **Huile d’olive**
* La veille, faire tremper les pois chiches dans un grand volume d’eau.
* Le lendemain, les cuire dans une nouvelle eau pendant 20mn et garder l’eau de cuisson.
* Au fur et à mesure de la cuisson, penser à éliminer la mousse blanche avec une écumoire.
* Mixer les pois chiches avec tous les ingrédients (Tahin, jus de citron, sel, ail)
* Ajouter l’eau de cuisson petit à petit jusqu’à la consistance voulue.
* Mixer de nouveau avec des glaçons pour obtenir une texture plus crémeuse.
* Décorer avec des pois chiches entiers, du persil plat et de l’huile d’olive