

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediant	Quantité
pois chiches	85 g
citron	0.25 pc
Gousse d'ail	0.25 pc
Feuilles et fleurs d'armoise	1.50 c. à s.
Huile d'olive/Huile de Colza	0 Quantité souhaitée
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer les pois chiches. Faire tremper une nuit. Égoutter et cuire à l'eau (démarrage à froid). Porter à ébullition et laisser cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter.

2. Préparer l'armoise. Rincer, éponger l'armoise.

3. Éplucher, dégermer l'ail.

4. Préparer l'houmous. Transférer les pois chiches, les gousses d'ail et l'armoise dans un robot, mixer en incorporant progressivement l'huile, le sel, poivre et jus de citron.
