

HOUMOUS AUX GRAINES D'ARMOISE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingédient	Quantité
pois chiche	90 gr
Citron vert	0.50 pc
Gousse d'ail	0.50 pc
feuilles d'armoise	1 poignée
Graines d'armoise	0.75 tasse
Huile d'olive	0 QS
Sel et poivre	0 QS

Préparation

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

2. Laver, éponger puis hacher très finement les jeunes feuilles d'armoise. Trier et nettoyer les graines.

3. Éplucher et dégermer l'ail.

4. Préparer l'houmous : mettre les pois chiches, l'ail, les feuilles d'armoise et les 2/3 des graines dans un robot ; mixer en incorporant l'huile progressivement, le sel, poivre et jus de citron. Vérifier l'assaisonnement.

5. Avec une poche à douille, dresser l'houmous sur toast (huilé et grillé) ; garnir généreusement de graines d'armoise.
