



*Entrées chaudes aux légumes*

## Fusion de hummus thai



**2h10**   **20 min**   **30 min**   **1h20**   **320**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les pois chiches

425 g **Pois chiches**  
50 cl **Eau**  
1 c. à soupe **Citronnelle séchée**  
1 c. à café **Flocons de piment rouge**

### Ingrédients pour le houmous

20 feuille(s) **Basilic**  
4 **Gousse(s) d'ail**  
2 c. à soupe **Beurre de cacahuètes**  
2 c. à café **Coriandre en poudre**  
1 c. à café **Cumin (en poudre)**  
3 c. à café **Jus de citron**  
2 pincée(s) **Curcuma**  
1 trait **Huile d'olive**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour le dressage

### Étape 1

Préparation des pois chiches

- 1 Laver et rincer les pois chiches dans une passoire.
- 2 Porter l'eau à ébullition.
- 3 Ajouter la citronnelle, les flocons de poivre et les pois chiches. Laisser bouillir pendant 30 minutes.
- 4 Ajouter une pincée de bicarbonate de sodium dans l'eau de cuisson permet de cuire plus rapidement les légumes secs.
- 5 Sortir les pois chiches, réserver l'eau de cuisson pour la suite.
- 6 Laisser reposer pendant environ 20 minutes.

### Étape 2

Préparation du houmous

- 1 Laver et couper grossièrement les feuilles de basilic avec un couteau de chef.
- 2 Peler l'ail.

### Étape 3

Mélange du houmous

- 1 Dans un robot de cuisine, verser tous les ingrédients du houmous, sauf l'huile d'olive.
- 2 Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter petit à petit le liquide de cuisson des pois chiches, jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Assaisonner.
- 3 Ajouter l'huile d'olive et continuer de mixer pendant 30 secondes.
- 4 Transvaser la préparation dans un récipient hermétique, réfrigérer pendant 1 heure.

1 **Beurre de cacahuètes**

1 branche(s) **Basilic**

1 **Piment en poudre**

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Servir le houmous dans un petit bol ou une petite tasse.
- 2 Ajouter une noisette de beurre de cacahuètes sur le dessus.
- 3 Garnir avec du basilic et du piment.