Houmous d'artichauts

Ingrédients

- 1 boîte de conserve de pois chiches (250g)
- 6 cœurs d'artichauts
- 1 c.s. de tahiné (purée de sésame)
- 2 c.s. d'huile d'olive extra-vierge
- Le jus d'1/2 citron, fraîchement pressé
- 1 pincée de sel de mer
- Quelques brins de coriandre frais

Préparation

1. Égouttez les pois chiches.
2. Coupez les cœurs d'artichauts et la gousse d'ail en deux.
3. Placez les pois chiches, les artichauts, l'ail, le jus de citron et l'huile d'olive dans un mixeur. Mixez bien jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse.
4. Disposez le houmous dans un bol, versez un filet d'huile d'olive sur le dessus et saupoudrez de brins de coriandre.
5. Servir aussitôt et/ou conservez jusqu'à 3-4 jours au frigo.