Houmous tomates séchées & curcuma

Ingrédients

- 1 boîte de conserve de pois chiches (250g)
- 1 c.s. de tahiné (purée de sésame)
- 5 tomates séchées en bocal (trempées dans l'huile)
- 1 c.c. de curcuma
- 2 c.s. d'huile d'olive extra-vierge
- Le jus d'1/2 citron, fraîchement pressé
- 1/2 c.c. de piment en poudre
- 1 pincée de sel de mer

Préparation

1. Egouttez les pois chiches.
2. Placez les pois chiches, les tomates séchées, le tahini, le jus de citron, le curcuma, les piments et l'huile d'olive dans un mixeur. Mixez bien jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse.
3. Disposez le houmous dans un bol, versez un filet d'huile d'olive sur le dessus et saupoudrez de graines de sésame.
4. Servir aussitôt et/ou conservez jusqu'à 3-4 jours au frigo.