

## Houmous express

Je ne sais pas vous, mais moi, le **houmous**, j'adore !  
Qu'est-ce que c'est bon du houmous sur du pain, ou même à la petite cuillère...

### La **recette du houmous** ?

Hum.

Dans mes livres de cuisine, je suis sûre que si je les compte, je dois bien avoir au moins une dizaine de recettes... **toutes différentes** (*bon ok, j'avoue avoir une jolie collection de livres, mais ne déviions pas de sujet, s'il vous plait ! :-)* ).

Certaines ont de la **purée de sésame** (appelée aussi « tahin »)... blanches ou demi-complètes, au choix !

Certaines ont de l'**ail**, d'autres pas.

Et je passe sur plein d'autres ingrédients : **cumin**, jus de **citron**, **sarriette**, **coriandre**, l'**huile végétale** (et son type : sésame, olive ou tournesol).



Bref... Pour trouver LA bonne recette, la meilleure, la vraie... On n'est pas sorti de l'auberge, c'est moi qui vous le dit.

Mais, comme pour tout autre chose, je pense que **c'est une question de goût personnel**.

Certains préféreront avec du tahin, d'autres non (et ainsi de suite pour tous les autres ingrédients).

Aussi, même si je vais recherche MA recette chouhou de houmous, j'ai également dans l'idée de présenter plusieurs manières de le préparer...

Cette 1er version sera la version « **express** », avec le strict **minimum en ingrédients**...

Parce que tout le monde n'a pas forcément de la purée de sésame à la maison, et n'a pas forcément le temps de cuisiner un houmous plus élaboré, plus traditionnel.

Des invités à l'improviste, ou une soudaine envie de houmous vous prend quelques minutes avant le repas ?

5 minutes suffisent avec cette recette... Pensez simplement à conserver un bocal de pois chiches chez soi, au cas où :-)

J'ai repris la [recette sur le blog Tours & Tartines](#).

### Ingrédients :

- 1 boîte de 400g de pois chiche
- le jus de la boîte de pois chiche (ne le jetez pas ;-)
- 1 cac de cumin
- 1 pincée de sel
- 1 cas de jus de citron
- 1 gousse d'ail

### Préparation :

1. Egouttez les pois chiche, en conservant l'eau contenue dans le bocal, à part (*un petit ramequin par exemple*).
2. Dans un blender, versez tous les ingrédients, sauf le jus des pois chiche.
3. Mixez, en ajoutant progressivement le jus des pois chiches, jusqu'à ce que vous obteniez la texture souhaitée.

Au niveau du goût, ce houmous est **bon**, et est parfait pour un dip de dernière minute.

Bon, **mais moins que les délicieux houmous traditionnels**.

Au niveau de la texture, crémeux, ni trop épais, ni trop liquide : **c'est nous qui choisissons la consistance de ce houmous**, grâce à la quantité de jus de pois chiche ajoutée.