 **Houmous**

[Une image contenant tasse, alimentation, verre, intérieur

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/11/houmous-dsc_5455_3038-copy.jpg-r.jpg) **Pour 5 petites verrines**

**- 350 g de pois chiches en bocal  
- le jus de 1** [**citron**](http://recettes.de/citrons) **(6 càs)  
- 2 gousses d'ail  
- 3 càs d'huile d'olive  
- 1 càc de graines de sésame  
- ½ càc de cumin en poudre  
- sel & poivre du moulin**

Égoutter et rincer les pois chiches.  
Retirer leur peau en mes pinçant un par un.  
Les placer dans le bol du mixeur et les réduire en purée bien lisse.  
Peler et dégermer l'ail, le couper grossièrement et l'ajouter dans le bol ainsi que les graines de sésame, l'huile, le cumin, le jus de citron.  
Si la préparation est trop épaisse, rajouter un peu d'eau, il faut que la purée soit fine et fluide sans être liquide.  
Rectifier l'assaisonnement.  
Répartir la purée dans les verrines et placer au frais pendant au moins 2 heures.  
Au moment de servir, décorer d'une olive noire.  
Servir bien frais.