**Houmous de butternut**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

 **- 300 g de chair de** [**butternut**](https://recettes.de/butternut)
**- 150 g de** [**pois chiches**](https://recettes.de/pois-chiche) **cuits et sans la peau**
**- ¼ de càc d'ail en poudre (ou 1 gousse d'ail)**
**- 1 càs de** [**Tahini**](https://recettes.de/tahini) **(purée de sésame)**
**- ½ càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre**
**- 2 càs de jus de citron**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- sel**

Couper la chair de butternut en gros dés et la faire cuire à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre.
Égoutter et laisser refroidir.
Egoutter les pois chiches et retirer la peau (quelle galère!)
Mettre dans le bol du robot les dés de butternut, les pois chiches, la poudre d'ail (ou l'ail épluché et dégermé), le Tahini et le cumin.
Ajouter le jus de citron et l'huile d'olive.
Mixer finement puis ajuster l'assaisonnement en sel.
Verser dans un bol, couvrir et réserver au frais.
Servir pour l'apéritif ou l'entrée avec un assortiment de légumes de saison, des crackers ou comme moi des [**torsades feuilletées au parmesan**](https://croquantfondantgourmand.com/torsades-feuilletees-au-parmesan/).
L'houmous peut se conserver 3 ou 4 jours au frais.