Houmous à l’avocat ! Juste WOW !

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – ACCOMPAGNEMENTS – COLLATIONS – SAUCES ET CONDIMENTS

NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- La chair de 3 avocats bien mûrs
- 1 conserve de pois chiches, rincés et égouttés
- ¼ tasse de tahini
- 1 grosse gousse d’ail
- Jus 1 à 2 limes selon les goûts et le jus donné par le fruit
- ¼ tasse d’eau
- 3 c. table d’huile d’olive
- Sel et poivre au goût
- Coriandre optionnelle

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot et mélanger jusqu’à l’obtention d’une purée lisse.
2. Ajuster l’assaisonnement au besoin.