

**Temps de cuisson : 0 minute**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Degré de difficulté : facile**



## Houmous à l'avocat

### 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

### Marche à suivre :

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