Houmous de Picandou à tartiner à l'huile d'olive

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**

Ingrédients

- 200 g de Picandou à tartiner
- 1 gousse d’ail
- 300 g de pois chiches cuits
- 60 g de Tahina (purée de sésame)
- 10 g de raisins secs
- 50 g d’huile d’olive extra vierge O-Med
- Piment d’Espelette
- Quelques feuilles de baby-basilic

Étapes de la préparation

FROMI

1. Égouttez les pois chiches puis mettez-les dans le bol du mixer avec le Picandou à tartiner et la tahina.
2. Épluchez, dégermez et hachez finement les gousses d'ail puis ajoutez avec les pois chiches et le fromage.
3. Versez l'huile d'olive en filet tout en continuant de mixer.
4. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le piment d'Espelette.
5. Dressez le houmous dans un bol, décorez avec quelques feuilles de baby-basilic et de raisins secs préalablement réhydratés à l'aide d'un peu d'eau.
6. Servez bien frais.

? **Astuce :** Voilà une recette idéale pour un apéritif d'été accompagné de quelques gressins. Il est possible de remplacer le piment d'Espelette par un paprika, qu'il soit fort ou doux.