

Houmous de Munster Géromé AOP La Réserve des Crémiers au cumin et bière blonde

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 150 g de Munster Géromé AOP La Réserve des Crémiers bien affiné
- 150 g de pois chiches
- 80 g de tahin
- 2 gousses d'ail
- 2 g de cumin
- 5 cl d'huile de sésame
- 5 cl de bière blonde
- Sel fin, poivre du moulin, piment de Cayenne

Étapes de la préparation



1. Dans le bol du mixer, réduire en purée les pois chiches, ajoutez le Munster, le tahin ainsi que l'ail épluché et dégermé. Montez à l'huile d'olive et détendre légèrement à la bière. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le piment.
2. Servez bien frais à l'apéritif accompagné de gressins ou rondelles de pain grillé.

? **Astuce** : Cette recette peut se réaliser avec d'autres fromages à pâte molle tels que le Camembert ou le Brie de Meaux.