



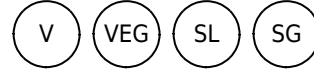
# Julie Zyromski

## Hummus, le meilleur du monde

Portions: Environ 2 tasses de hummus

Préparation: 20 minutes

8



### Ingrédients

540 ml (1 boîte) de pois chiches, rincés et égouttés  
60 ml (¼ tasse) de tahini  
5 ml (1 c. à thé) de sel  
3 ml (½ c. à thé) de cumin  
80 ml (⅓ tasse) de mayonnaise  
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra vierge  
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre de pomme  
80 ml (⅓ tasse) d'eau  
1 gousse d'ail (facultatif)

### Étapes

1. Au mélangeur (ou au robot culinaire à défaut), broyer tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et homogène.
2. Transférer dans un plat de service.
3. Au service, ajouter un filet d'huile d'olive en extra ainsi que la garniture voulue: olives, noix de pin, paprika doux, tomates séchées, sésame grillé, etc.
4. Servir en trempette, avec du pain pita grillé ou nature.