

## Houmous au basilic

- **400 g** de pois chiches
- **2 gousses** d'ail
- **2 c.à.s** d'huile d'olive
- **1 c.à.s** d'eau
- **1 c.à.c** de vinaigre de vin blanc
- **1.5 c.à.c** de sel
- **1 c.à.c** de poivre
- 2 c.à.s de basilic frais haché grossièrement

### ÉTAPE 1

La veille, mettre à tremper les pois chiches dans de l'eau froide.

### ÉTAPE 2

Mettre dans 2L d'eau froide, porter à ébullition et laisser cuire 1h30 à 2h. Saler et poivrer à mi-cuisson.

### ÉTAPE 3

Egoutter les pois, conserver l'eau de cuisson. Il est préférable ensuite d'enlever les peaux.

### ÉTAPE 4

Mettre les pois chiches dans un robot de cuisine. Ajouter l'ail épluché et pressé et les autres ingrédients. Selon la texture, ajouter un peu d'eau de cuisson et mixer pour avoir une pâte homogène.

### ÉTAPE 5

Servir par exemple avec du pain, comme alternative au beurre.

### Enlever la peau des pois chiches :

Vous pouvez passer les pois chiches au moulin à légumes et retirer les peaux qui se déposent sur la grille. Vous pouvez aussi les frotter entre les paumes dans un grand bol pour retirer la majorité des peaux. Et aussi combiner les 2, en les frottant puis les passer au moulin.