

LE HOUMOUS DE YOTAM OTTOLENGHI

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/houmous-ottolenghi/>

Un houmous maison, si facile et tellement meilleur que les produits du commerce. Si simple pour un apéro maison dernière minute !

Chef : Yotam Ottolenghi

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de repos : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Méditerranéenne

Plats : Hors D'œuvre & Tapa,

Ingrédients

Pour 12 personnes

600 grammes de Pois Chiches

270 grammes de Tahini (tahiné, purée de sésame)

58 grammes de Jus de Citron

58 grammes de Jus de Citron pris de 1,1 Citrons

4 Gousses d'Ail

8 grammes de Sel

100 grammes d'Eau

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

*En option

4 grammes de Cumin

50 grammes d'Eau

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

*Déco

des Pois Chiches

du Paprika

de la Poudre de Chili

Du Zaatar (épice Libanaise)

de l'Huile d'Olive

des Feuilles de Coriandre

Pour 9 personnes

LE HOUMOUS DE YOTAM OTTOLENGHI

450 grammes de Pois Chiches
202,5 grammes de Tahini (tahiné, purée de sésame)
43,5 grammes de Jus de Citron
43,5 grammes de Jus de Citron pris de 0,8 Citron
3 Gousses d'Ail
6 grammes de Sel
75 grammes d'Eau
75 grammes d'Eau 7,5 Centilitres/75 Millilitres
*En option
3 grammes de Cumin
37,5 grammes d'Eau
37,5 grammes d'Eau 3,75 Centilitres/37,5 Millilitres
*Déco
des Pois Chiches
du Paprika
de la Poudre de Chili
Du Zaatar (épice Libanaise)
de l'Huile d'Olive
des Feuilles de Coriandre

Pour 6 personnes

300 grammes de Pois Chiches
135 grammes de Tahini (tahiné, purée de sésame)
29 grammes de Jus de Citron
29 grammes de Jus de Citron pris de 0,5 Citron
2 Gousses d'Ail
4 grammes de Sel
50 grammes d'Eau
50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres
*En option
2 grammes de Cumin
25 grammes d'Eau
25 grammes d'Eau 2,5 Centilitres/25 Millilitres
*Déco
des Pois Chiches
du Paprika
de la Poudre de Chili
Du Zaatar (épice Libanaise)
de l'Huile d'Olive
des Feuilles de Coriandre

Pour 3 personnes

LE HOUMOUS DE YOTAM OTTOLENGHI

150 grammes de Pois Chiches
67,5 grammes de Tahini (tahiné, purée de sésame)
14,5 grammes de Jus de Citron
14,5 grammes de Jus de Citron pris de 0,2 Citron
1 Gousse d'Ail
2 grammes de Sel
25 grammes d'Eau
25 grammes d'Eau 2,5 Centilitres/25 Millilitres
*En option
1 gramme de Cumin
12,5 grammes d'Eau
12,5 grammes d'Eau 1,25 Centilitre/12,5 Millilitres
*Déco
des Pois Chiches
du Paprika
de la Poudre de Chili
Du Zaatar (épice Libanaise)
de l'Huile d'Olive
des Feuilles de Coriandre

Instructions

1. La base du Houmous, c'est bien sur des Pois Chiches. Yotam Ottolenghi nous dit de les acheter secs et de les faire tremper une nuit puis de les cuire avec une cuillère de bicarbonate de soude. En en prenant 250 g secs au départ, on devrait en récolter 600 g après cuisson.
2. Pour aller vite, je prends des Pois Chiches en boîte : cela m'évite de les cuire. Il en faut 600 g.
3. Dans un robot à lame ('robot coupe'), broyer 600 g de Pois Chiches cuits. Le résultat est une poudre humide
4. Il nous faudra du Tahini (tahiné, purée de sésame) : C'est tout simplement de la purée de sésames, qu'on peut réaliser tout simplement en mixant des graines de sésame, mais avouez qu'on a autre chose à faire !
5. Voilà à quoi cela ressemble : une pâte assez compacte
6. Ecraser les Gousses d'Ail (4). J'utilise une microplane.
7. Ajouter aux Pois Chiches : les Tahini (tahiné, purée de sésame) (270 g), le Jus de Citron (58 g pris de 1,1 Citrons), les Gousses d'Ail (4) écrasées, le Sel (8 g) et le Cumin (4 g) (ce n'est pas dans la recette de départ mais mon choix)
8. Mixer dans le robot à lame ('robot coupe'). On obtient une pâte qui n'arrive pas à s'homogénéiser
9. Tout en laissant la lame du robot broyer, ajouter en filet l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres)

LE HOUMOUS DE YOTAM OTTOLENGHI

10. Puis le résultat devient de plus en plus crémeux, ce que l'on cherche !
11. J'ajoute souvent plus d'Eau à ce stade (j'en rajoute 50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) pour un résultat vraiment plus crémeux : N'oubliez pas que le houmous séjourne au frais et qu'il durcit
12. Yotam Ottolenghi nous dit de réserver ce houmous au frais
13. Mais attention : le Houmous durcit plus ou moins (ça dépend de votre tahini), il faudra le ramener à température ambiante ce qui peut prendre du temps... (au moins 1 heure ou plus)

Présentation

14. Pour la déco : verser de l'Huile d'Olive, et saupoudrer de Paprika et/ou de Poudre de Chili et/ou de Zaatar (un mélange d' épices du Liban)
15. Poser quelques Pois Chiches
16. Les couleurs sont importantes ! On peut ajouter des Feuilles de Coriandre pour la couleur verte