

HOUMOUS AUX ASPERGES

Ingrédients : pour environ 3-4 portions

- 14-15 asperges vertes (entre 280-300 g)
- 2-3 grosses gousses d'ail dégermées
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive, divisée
- 1 tasse (170 g) de pois chiches rincés et égouttés
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
- 1 c. à soupe (15 ml) de tahini (crème de sésame)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'eau
- ½ c. à thé (2.5 ml) de cumin moulu
- Sel et poivre du moulin
- Ciboulette ciselée finement pour garnir

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Retirer les bouts coriaces des asperges; couper en tronçons d'environ 1 po/2,5 cm et disposer dans un bol.
3. Couper en quatre les gousses d'ail et les mettre dans le bol.
4. Verser 1 c. à soupe d'huile d'olive dans le bol. Saler et poivrer. Mélanger pour bien enrober d'huile les asperges et les gousses d'ail.
5. Disposer une feuille de papier parchemin sur une plaque. Étendre les tronçons d'asperges en évitant qu'ils se chevauchent. Enfourner pour 20 minutes. Au sortir du four, laisser refroidir.
6. Lorsque refroidies, disposer les asperges et l'ail dans un robot culinaire et pulser pour obtenir une purée assez lisse.
7. Ajouter les pois chiches, le jus de citron, le tahini et le cumin; pulser à nouveau jusqu'à obtenir une purée lisse. Si nécessaire ajouter un peu d'eau pour éclaircir un peu la préparation.
8. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et disposer dans un plat de service.
9. Au centre de la préparation, verser environ 1 c. à soupe/15 ml d'huile d'olive et garnir de ciboulette ciselée.
10. Servir avec des pitas et ou des crudités.

Inspirée par plusieurs recettes vues sur le net

« La fille de l'anse aux coques, Maripel, le lundi 8 juillet 2018

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/07/houmous-aux-asperges.html>