

Hummus libanais

- 1 grande boîte de pois chiches
- 3 gousses d'ail écrasée
- 1 c. à soupe de tahini
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus de 2 citrons
- 1 c. à soupe de paprika
- Sel et poivre
- Olives noires

Égoutter les pois chiches et réserver le liquide. Déposer tous les ingrédients (sauf les olives) ainsi que 6 c. à soupe (90 ml) du liquide réservé dans un robot culinaire et les réduire en purée lisse.

Poivrer et saler au goût et verser le tout dans une coupe.

Verser un peu d'huile sur les dessus et saupoudrer de paprika. Garnir avec des olives noires.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise sur: [Cuisine Marocaine](#))