1 boîte (540 ml) de pois chiches
2 c. à café de cumin moulu
2 avocats
1 gousses d'ail
Le jus d'un citron
1 c. à soupe de tahini
1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive
Sel
Graines de cumin pour saupoudrer

Égoutter et rincer les pois chiches, puis les mettre dans le robot culinaire avec le cumin, les avocats pelés et dénoyautés, la gousse d'ail, le jus de citron et le tahini.
Mixer le tout en ajoutant l'huile d'olive en filet jusqu'à l'obtention d'une texture fine.
Saler au goût.
Saupoudrer de graines de cumin et servir avec des pains pita ou autres pains plats ou avec des légumes tranchés.