



## Houmous à l'agneau

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

#### *Pour l'agneau*

- 300 g de tranches de gigot d'agneau sans os
- 1 c. à soupe de ras el hanout
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 2 c. à soupe de persil haché
- 1 c. à soupe de pignons de pin
- 4 c. à soupe de graines de grenade
- Sel et poivre du moulin
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

#### *Pour le houmous*

- 1 boîte de pois chiche cuits égouttés (265 g)
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à soupe de tahini
- 1 citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe d'eau froide
- Sel

1. Couper les tranches de gigot d'agneau en petits morceaux. Mélanger avec les épices, le vinaigre. Saler et poivrer. Réserver.
2. Pour le houmous, mixer finement les pois chiche, la gousse d'ail épluchée, le tahini, le jus du citron, l'huile et l'eau. Saler. Verser dans un plat en formant des creux sur le dessus avec le dos d'une cuillère.
3. Faire chauffer à feu vif l'huile d'olive dans une poêle, ajouter la viande et faire colorer pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le persil, les pignons et les graines de grenade puis verser le tout sur le dessus du houmous.
4. Arroser d'un filet d'huile et servir avec du pain pita et des bâtonnets de crudité.

**Astuce :** Vous pouvez remplacer la grenade par une tomate épépinée et coupée en petits dés.