



Hommos cumin

La recette de Liza et Ziad Asseily, de [Liza Paris](#)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 3 h

Temps de repos : 1 nuit

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 500 g de pois chiches
- 10 cl d'eau
- 5 cl de jus de citron jaune maison
- 1 c. à soupe de cumin en poudre
- 10 g de sel

Salade

- 1 botte de persil
- 100 g de tomates cerises
- 1 botte de cébettes
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Hommos

1. La veille, plongez les pois chiches dans un grand volume d'eau et laissez tremper toute la nuit.
Le jour même, préparez une marinade avec l'eau, le jus de citron, le cumin et le sel. Faites cuire les pois chiches dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 3 h.
2. Remuez, laissez refroidir et mixez-les en ajoutant la marinade en deux fois pour juger du goût et de la texture au fur et à mesure.
3. Arrêtez la cuve, contrôlez la texture de l'appareil et rectifiez l'assaisonnement.
Ajustez la texture avec un peu d'eau au besoin. Comme le hommos cumin ne contient pas de tahine, qui possède une texture pâteuse qui durcit au froid, il n'est pas utile de détendre trop le mélange car la texture obtenue ne changera pas. Réservez en poche au réfrigérateur jusqu'au service.

Salade

1. Lavez et effeuillez le persil. Lavez les tomates cerises et coupez-les en quatre. Pelez et émincez finement les cébettes.
2. Mélangez tous les ingrédients puis assaisonnez avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Dressage

1. Vous pouvez dresser le hommos de deux façons différentes : à l'aide d'une poche cannulée, comme une glace à l'italienne, ou bien en cylindre à l'aide d'un cercle de 80 mm de diamètre dans une assiette creuse.
2. Décorez avec la salade.