

# Houmous dip



Recette pour 3 à 4 personnes • Temps de préparation : ± 15 min

Mélanger le Granoliva Houmous original avec l'huile d'olive, des épices Baharat, des pistaches, du persil plat et des pois chiches grillés. Il constitue un délicieux plat à partager en un rien de temps. Finir avec du pain libanais.

## Préparation

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Mélanger les pois chiches avec le Ras el Hannout et l'huile d'olive et faire rôtir pendant 5-10 minutes dans le four préchauffé (180°C).
- Étaler le houmous original Granoliva sur une assiette et le recouvrir d'huile d'olive.
- Répartir les pois chiches grillés sur le houmous.
- Saupoudrer d'épices Baharat et de fleur de sel.
- Répartir les pistaches et le persil sur le dessus et terminer avec le zeste de citron.
- Cuire le pain libanais pendant 2 à 3 minutes au four. Il doit être tiède et non croustillant.

Prêt à partager !

\* Ce *coût alimentaire* a été calculé sur la base des prix actuels du marché et des prix d'achat conseillés lors de la préparation de la recette en juin 2023.



# Granoliva

Vous souhaitez encore plus d'inspiration ?  
[www.granoliva.com](http://www.granoliva.com)

## Ingrédients

Produits Granoliva :

- 175 g Houmous original  
400g • 800g • 1,2kg

Autres ingrédients :

- 70g Pois chiches grillés
  - 1000g *Pois chiches en conserve*
- 80ml *Huile d'olive*
- 20g *Ras el Hannout*
- 2g Baharat
- 15pcs Pistaches
- 1/2 Zeste de citron
- 2pcs Pain libanais
- 3g Persil
- 1g Fleur de sel
- 30ml *Huile d'olive*

Coût  
alimentaire\*  
0,83 € p/p

