

Humus mexicain

Ingrédients

- 1 boîte de 19 oz/540 ml de pois chiches, rincés et égouttés
- 1 tasse de poivrons rouges rôtis en conserve ou en pot
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- 125 ml (1/2 tasse) de tahini (beurre de sésame)
- 2 c. à thé de Chipotle
- 2 c. à soupe de persil frais
- Sel/poivre, cumin et huile d'olive
- 1/4 tasse d'eau

Instructions

1. Dans le panier du Rapido-Chef, rincer et égouttez les pois chiche, de même que les poivrons rouges.
2. Ajouter les pois chiche, les poivrons rôtis, le tahini, le jus de citron, l'ail et l'assaisonnement dans la base du Rapido-Chef avec la lame.
3. Bien mélanger, ajouter 1 c. à soupe de persil au mélange et assaisonner de sel et poivre.
4. Remettre le couvercle et bien mélanger encore.
5. Pour une texture plus lisse, ajouter 1 c. à soupe ou plus (à la fois) d'huile d'olive ou d'eau, au goût.
6. Transférer le mélange dans un bol et garnir du persil restant.