Les Avocats du Mexique

Houmous à l’avocat style grec

4-6 portions

Ingrédients

Pour le houmous

1 boîte de pois chiches, égouttés et rincés
2 avocats
3 gousses d’ail
3 c. à soupe de Tahini
10 gouttes de sauce piquante
4 c. à soupe d’huile d’avocat
Jus d’un citron
1 c. à thé de cumin moulu
1 c. à thé d’origan de montagne
Sel et poivre au goût

Pour la garniture

1 c. à soupe d’oignon rouge émincé
1 tomate en dés
5 olives noir hachés
Fromage feta émietté
2 c. à soupe d’huile d’olive

Préparation

1. Dans un robot culinaire mélanger tous les ingrédients afin d’obtenir une texture lisse.
2. Transférer le houmous dans une assiette et garnir de tomates, oignon, olives, fromage feta et d’huile d’olive.

Crédit

Max L’Affamé