

## Trempelette à l'avocat aux herbes du jardin



### Ingrédients

- 3-4 gousses d'ail rôties
- 1 boîte de pois chiches, égouttés et rincés
- 1 gros avocat
- 1 cuillère à soupe à mesurer de tahini
- Le jus d'un demi-citron
- Une poignée de coriandre et de basilic frais
- 1 cuillère à café de sel marin
- ½ cuillère à café de poivre noir
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'eau glacée

### Préparation

1. Dans un robot culinaire, ajouter l'ail rôti, les pois chiches, l'avocat, le tahini, le jus de citron, la coriandre, le basilic et le sel/poivre. Mélanger jusqu'à ce que tout soit bien combiné, puis commencer à ajouter l'huile d'olive par l'ouverture supérieure du robot. Faire de même avec l'eau froide et ajouter 1 cuillère à soupe d'eau à la fois jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée (environ 2 cuillères à soupe d'eau froide).
2. Déguster avec des légumes frais, des chips ou du pain. Les possibilités sont infinies!

### Crédit

Recette créée par FoodByMaria