



HUMMUS VEGAN

pour 3 portions

Recette
Cuisine
KISAG

INGRÉDIENTS

- 240 g** de pois chiches (en boîte)
- 200 ml** de saumure
(des pois chiches)
- 100 ml** de fond de légumes
- 30 g** de tahini (pâte de sésame)
- 2 cs** de jus de citron
- 1** gousse d'ail
- peu d'huile de sésame

PRÉPARATION

Coupez finement l'ail, le faire blondir dans l'huile de sésame et le laissez refroidir.

Egouttez les pois chiches, récupérez la saumure et ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir 200 ml.

Maintenant, réduisez tous les ingrédients en purée fine avec le blender jusqu'à obtenir une masse homogène.

Passez la masse à travers l'entonnoir & le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper. Insérez la capsule de siphon Kisag et agitez vigoureusement 8 fois. Mettez au frais pendant au moins 3 heures.