

HOUMOUS D'EPINARDS A LA FETA



Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g de pois chiches cuits
100 g de féta
4 poignées de pousses d'épinards
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s de yaourt grec
2 c à s de jus de citron
2 pincées de cumin en poudre
2 c à soupe de gomasio
Des feuilles de coriandre

Egoutter les pois-chiches dans une passoire et les rincer rapidement. Les mettre dans le bol du robot avec la féta, les épinards, l'huile d'olive, le yaourt grec, le jus de citron, le cumin. Mixer jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Saler avec le gomasio. Ajuster l'assaisonnement si besoin.

Verser le houmous dans un plat. Répartir dessus un filet d'huile d'olive, un peu de gomasio et des feuilles de coriandre.