

Houmous de White Stilton PDO Hartington au parfum de whisky

Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.



Ingrédients

- 200 g de White Stilton PDO Hartington
- 3 cl de Whisky
- 300 g de pois chiches cuits au naturel
- 1 gousse d'ail
- 20 g de pignons de pin
- Le jus d'un citron
- 3 cuillères à soupe de tahina
- 3 g de cumin en poudre
- Sel fin, poivre du moulin
- Thym ou romarin frais

Étapes de la préparation



1. Dans un mixeur ou un robot culinaire, mixez les pois chiches, le White Stilton émietté, l'ail, le jus de citron, le tahin, les pignons de pin et le cumin. Ajoutez le Whisky en filet.
2. Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Si le mélange est trop épais, vous pouvez ajouter un peu de Whisky pour atteindre la consistance désirée.
3. Rectifiez l'assaisonnement au besoin et remuez.
4. Servez le houmous de White Stilton décoré de quelques pignons de pin et pluche de romarin ou thym frais.

? **Astuce** : Accompagnez votre houmous de craquelins, des légumes coupés en bâtonnets ou des tranches de pain pita..