-HUMMOUS À LA MEXICAINE

 1 boîte de pois chiche biologiques rincés et égouttés

½ tasse d’eau

½ tasse de pâte de tomates

1 c. à table de jus de citron frais

½ c. à thé de sel

½ c. à thé d’ail en poudre

1 c. à thé de poudre de chili mexicain

2 c. à thé d’oignon en poudre

2 pincées de poivre de cayenne

Mettre le tout au robot culinaire jusqu’à consistance désirée.

Délicieux Hoummous sans gras, sans additifs sans vinaigre.

Bon appétit