

# *Houmous au beurre de cacahuète*

## *Ingrédients*

*150 g de pois chiches cuits et égouttés*

*Le jus d'1 citron vert*

*40 g de beurre de cacahuètes*

*1 à 2 cuil à café de piment d'Espelette*

*Sel / Poivre*

*Huile de noix*

Dans le bol du mixer mettez les pois chiches, le beurre de cacahuètes, la gousse d'ail, le jus de citron et le piment d'Espelette. Mixez pour obtenir une purée et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre à votre goût ainsi que la consistance en ajoutant de l'huile de noix.

Vous pouvez ajouter quelques cacahuètes concassées pour donner un côté crunchy à votre tartinade.

C'est l'heure de l'apéro !!!!!