


HOUMOUS DE PATATE DOUCE ET NOIX CARAMÉLIÉES

Préparation	20min
Cuisson	10min
Total	30min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

300 g de patates douces	¼ de cuillère à café de paprika fumé FUCHS
1 boîte de haricots blancs (poids net égoutté : 255 g)	Sel
1 cuillère à café de tahini (purée de sésame)	Poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	Pour les pépites croustillantes
½ gousse d'ail	25 g d'amandes hachées
Le jus d'un demi-citron	25 g de noix hachées
	30 g de sucre roux

Préparation :

1. Éplucher les patates douces, les tailler en gros cubes, puis les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Verser les haricots blancs dans une passoire et les rincer à l'eau. Lorsque les patates douces sont cuites, les égoutter et les laisser refroidir. Mettre tous les ingrédients dans un récipient, réduire en purée et assaisonner avec les épices.
2. Pour les pépites croustillantes, mettre le sucre roux, les noix et les amandes dans une poêle antiadhésive et chauffer jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Verser le contenu de la poêle sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir avant de briser la plaque en pépites.
3. Dresser le houmous dans une jatte, le parsemer de pépites croustillantes et le servir avec du pain pita. Bon appétit.

