



**Ingrédients :**

- 300 g de pois chiches
- 1 filet de jus de citron
- 250 ml de crème de sésame
- 7 g de bicarbonate de soude

Laver 300 g de pois chiches à l'eau froide et les laisser tremper à couvert 12 heures à température ambiante dans un grand récipient (les pois gonflent pendant le trempage).

- Egoutter, rincer, mettre dans une casserole à fond épais et couvrir d'eau en ajoutant 7 g de bicarbonate de soude. Porter à ébullition, réduire le feu, écumer, laisser mijoter jusqu'à ce que les pois soient tendres (pendant 2 heures environ).
- Ajouter de l'eau au besoin, les pois doivent toujours être recouverts d'eau. Egoutter et réserver le bouillon.
- Au robot, mixer les pois chiches dans 8 cuillères à soupe de liquide de cuisson afin d'obtenir une purée lisse.
- Ajouter le jus d'un citron. Incorporer 250 ml de crème de sésame sans jamais cesser de travailler le mélange.
- Servir sur du pain grillé.