

Houmous



| Rendement de la recette | Portion | Méthode de cuisson | Température de cuisson | Temps de cuisson |
|-------------------------|---------------------|--------------------|------------------------|------------------|
| 50 Portions | 1 pelle bleue no 16 | Purée | - | - |

| Quantité d'ingrédients (métrique) | Mesures en tasses/pelles | Liste des ingrédients |
|-----------------------------------|--------------------------|---|
| 2 Kg | 10 tasses | Pois chiches en conserve, égouttés, lavés |
| 20 g | 1 cuillère à table | Ail, frais |
| 150 mL | $\frac{2}{3}$ tasse | Jus de citron |
| 10 g | 1 cuillère à table | Cumin en poudre |
| 8 g | 1 cuillère à table | Poivre noir moulu |
| 150 mL | $\frac{2}{3}$ tasse | Huile d'olive |
| 150 mL | $\frac{2}{3}$ tasse | Eau |
| 15 g | 1 cuillère à table | Sel |

| Étape de préparation | Directives |
|----------------------|---|
| 1. | *SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉINFECTER les surfaces et le matériel. |
| 2. | Ajouter tous les ingrédients dans le mélangeur ou le robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Conserver au frais. Point critique de maîtrise – maintenir la température sous 40 °F/4 °C. Jeter le produit non utilisé. |
| 3. | Il est possible de servir l'houmous avec du pain ou des craquelins. |

Valeurs nutritives

Calories : ~ 50 kcal

Remarque : La composition nutritionnelle fournie est approximative et peut varier selon les ingrédients utilisés et la quantité préparée. Les valeurs de la composition nutritionnelle ont été obtenues à l'aide de Synergy Tech Suite et arrondies aux 50 kcal les plus proches pour les calories et aux 10 mg les plus proches pour le sodium.