

# Houmous aux dattes et au curry avec de la feta



Du houmous aux dattes et au curry? Quand on le lit pour la première fois, cette combinaison peut paraître tout à fait étrange. Mais la purée de pois chiches crémeuse, la feta salée, le curry épicé et les dattes sucrées se marient tout simplement à merveille.

De plus, vos invités n'auront certainement jamais goûté un tel houmous.

Si vous souhaitez servir ce mets avec des galettes de pain faites maison, vous trouverez une recette

[ici](#).

- 230 g (poids net) de pois chiches cuits en boîte
- 60 g de tahini (crème de sésame)
- 30 g de dattes, dénoyautées
- 1 à 2 gousses d'ail, hachées grossièrement
- Jus de 1 à 1½ citron (selon la taille)
- 70 à 80 ml d'eau très froide
- 2½ cc de curry en poudre
- 1 cc de cumin en poudre
- ¼ cc de poivre de Cayenne
- 1 cc de sel
- Un peu d'huile d'olive
- 100 g de feta, en petits morceaux
- Un peu de persil haché pour garnir
- Pain pita pour servir, en option

1. Égouttez les pois chiches et rincez-les bien. Réduisez tous les ingrédients en purée avec un mixeur (plongeant).
2. Assaisonnez avec du sel, du jus de citron et de l'huile d'olive et versez le tout dans un bol.
3. Garnissez avec un peu d'huile d'olive, de feta et de persil haché. Servez avec des galettes de pain chaudes en option.