

# *houmous de lentilles blondes de Saint Flour au curcuma et pomelo*

---

POUR QUI ? 8 copains

QUAND ? à 19h, l'heure de l'apéritif

POURQUOI ? il n'y a pas que les pois chiches dans la vie, il y a les lentilles blondes aussi !

**250 grammes de lentilles blondes de Saint Flour**  
**un pomelo**  
**deux cuillères à soupe de tahini, tahiné, tahin (bref, de la purée de sésame)**  
**de l'huile d'olive fruité vert du Château de Panisse au pifomètre**  
**six centimètres de curcuma frais**  
**une gousse d'ail**  
**une pincée de sel**  
**des gressins Kalios**

---

dans une grande casserole d'eau, plonger les lentilles. une fois que l'eau bout, laisser cuire vingt minutes. avant de les égoutter, prélever un peu d'eau de cuisson, non pas pour la boire, mais pour détendre le houmous.

égoutter, et vous exclamer qu'en effet, elles portent bien leur nom ces lentilles blondes.

à l'aide d'une rape ou d'une microplane, prélever le zeste du pomelo. réserver. presser le pomelo et réserver le jus.

retirer la peau du curcuma et le raper. un petit conseil : utiliser des gants car ce petit malin a tendance à marquer vos doigts d'une couleur jaune assez tenace.

peler la gousse d'ail et la couper en petits dés.

dans un blender, mélanger les lentilles, le curcuma rapé, l'ail, le jus de pomelos et le tahini. ajouter une pincée de sel et mixer. si le houmous est trop compact, le décoincer avec un peu d'eau de cuisson.

dresser dans un bol, ajouter l'huile d'olive et les zestes de pomelo.

servir avec des légumes crus, du pain grillé ou des gressins Kalios.  
vos doigts aussi si vous voulez, mais ce n'est pas très propre.