Muhammara

Autre | 4 portions | Prép. 15 min. | Cuiss. 30 min. | Total 45 min.

Le meilleur dip de tous les temps originaire de Syrie et du Liban, tiré du livre The Blue Zones American Kitchen par Chef Chris DeBarr. Source : https://vm.tiktok.com/ZNRkX6Rtc/

Ingrédients

- **3/4 tasse** noix grillées
- 4 poivrons rouges, rôtis et pelés
- **1/2 tasse** d'ail rôti
- **1 cuillère à soupe** piment aleppo
- **2 cuillères à soupe** cumin moulu
- **2 cuillères à café** sel kasher
- **1 cuillère à café** poivre blanc du moulin
- **1/4 tasse** mélasse de grenade (ou glaçage balsamique en substitution)
- **1/2 tasse** d'huile d'olive extra vierge (ou 1/4 tasse selon préférence)
- **1 tasse** chapelure nature

Préparation

1. Dans un robot culinaire, hacher les noix jusqu'à obtenir une consistance bien grossière.
2. Ajouter le reste des ingrédients dans le robot et mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.
3. Goûter et ajuster l'assaisonnement selon vos préférences.
4. Servir avec du pain pita ou du pain plat pour tremper et déguster.

Tags

facile | oriental | rapide | healthy