

# 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