

Recette Houmous de betterave rouge

Ingrédients

Pour la préparation

1 Betterave rouge cuite



250 g

de pois chiches en conserve



1 gousse d'ail



Citron 1/2



**2 cuillères à soupe
d'huile d'olive**



**2 cuillères à café
de cumin en poudre**



1 pincée de sel



Préparation : 10 min

Catégorie: Apéritif et amuse-bouche

- 1** - Découpez la betterave épluchée en cubes. Hachez la gousse d'ail. Pressez le demi-citron.
- 2** - Mixez les dés de betterave rouge avec les pois chiches égouttés, la gousse d'ail hachée, le jus de citron, le cumin, l'huile d'olive et la pincée de sel, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse.
- 3** - Versez le houmous de betterave rouge dans une coupelle et servez avec du pain ou des bâtonnets de crudités à l'apéritif.

