

## HOUMOUS DE BETTERAVE



## Ingédients



- 500g de betteraves cuites, pelées
- 50g de tahini
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à café de cumin moulu
- Sel, poivre

## Préparation

- Coupez les betteraves en morceaux et mettez-les dans le bol d'un mixeur ou d'un blender.
- Ajoutez le tahini, l'ail, l'huile, le jus de citron, le cumin et le sel.
- Mixez jusqu'à ce que ce soit complètement lisse.
- Ajoutez un peu d'huile si nécessaire. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
- Couvrez et mettez au frais pendant au moins 1 heure pour permettre aux saveurs de se développer.
- Servez avec des crackers, des triangles de pita, ou des bâtonnets de légumes.

