

Houmous de betterave



À l'apéro pour 4 personnes

- 1 betterave cuite ou deux petites
- 1 boîte de pois chiches en conserve (265gr)
- Le jus d'1 demi citron jaune
- Huile d'olive
- Sel poivre à votre convenance
- 1 bloc de féta

Préparation

- Égouttez les pois chiches en conservant le jus. (Gardez-en quelques-uns pour la déco)
- Mettez-les dans un mixeur avec le reste des ingrédients sauf la féta.
- Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, aidez-vous de l'eau des pois chiches si le mixage est difficile, on y va petit à petit, il ne faut pas que ça soit liquide !

Dressage

- Dans un joli bol ou une assiette creuse, versez 3 belles cuillères de houmous, un filet d'huile d'olive, quelques pois chiches, de la féta émiettée, sel poivre !

Tips de Manon !

Pour un côté grillé et gourmand, vous pouvez remplacer le filet d'huile d'olive par de l'huile de sésame toasté !

