

La recette
de la semaine



HOUMMOUS DE BETTERAVES ROUGE

- 200 g de betteraves rouge entières cuites
- 150 g de pois chiches en conserve
- 1 gousse d'ail
- 1 jus de citron selon goût
- 25 g d'huile d'olive
- Cumin en poudre
- Sel / Poivre

- Dans un bol mixeur, ajouter la betterave rouge coupée en morceau, l'ail, les pois chiches égouttés, le jus de citron, l'huile, le sel, poivre ainsi que le cumin.
- Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture bien homogène.

Servir avec des toasts ou sur du pain frais.

Bon appétit !!

