Houmous de betterave rouge

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 betteraves (petit, rouge)
1 paquet de pois chiches
2 cuillères à soupe de tahini (crème de sésame)
1 tiret d'huile d'olive
1 paquet de feta
1 poignée d'un mélange de fruits à coque (et de graines)
herbes fraîches (persil, menthe, coriandre, citronnelle…)
1⁄2 citron (jus)
1 grissini
sel et poivre
pili-pili
cumin en poudre

Méthode de préparation

1. **Déposez les betteraves rouges dans un plat allant au four et faites-les cuire une heure au four préchauffé à 200 °C. Laissez-les ensuite refroidir.**
2. **Épluchez les betteraves et coupez-les en petits morceaux. Mélangez les morceaux avec les pois chiches égouttés, le jus de citron, le tahini, l'huile d'olive, le poivre, le sel, le pili-pili et le cumin en poudre. Mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse.**
3. **Répartissez dans des ramequins. Garnissez de feta, d'herbes fraîches et du mélange de noix et de graines.**
4. **Servez avec des grissini à tremper dans le houmous.**