

Houmous betterave

Ingrédients

Ingrédients pour 4 convives

- 30g de betteraves cuites
- 120g de haricots blancs cuits
- Jus d'¼ de citron
- 1cs de purée de sésame blond (20g)
- 2 pincées de sel
- ¼ gousse d'ail
- 1 cc de paprika



Préparation

- Presser le jus de citron. Éplucher l'ail.
- Couper la betterave en morceaux.
- Égoutter les haricots blancs.
- Mixer tous les ingrédients ensemble en ajoutant progressivement le paprika selon le goût souhaité.

SAVOUREZ !

Remarque : Vous pouvez faire des verrines avec le houmous de betterave et par-dessus les petits morceaux de betterave qui restent



Fruits et légumes