Houmous de betterave

Ingrédients

- 1 boîte de conserve de pois chiches (250g)
- 1 c.s. de tahiné (purée de sésame)
- 1 betterave cuite et épluchée
- 1 gousse d'ail
- 2 c.s. d'huile d'olive extra-vierge
- Le jus d'1 citron, fraîchement pressé
- 1 pincée de sel de mer

Préparation

1. Egouttez les pois chiches.
2. Détaillez grossièrement la betterave en dès et coupez la gousse d'ail en deux.
3. Placez les pois chiches, la betterave, l'ail, le jus de citron et l'huile d'olive dans un mixeur. Mixez bien jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse.
4. Disposez le houmous dans un bol, versez un filet d'huile d'olive sur le dessus et saupoudrez de graines de sésame.
5. Servir aussitôt et/ou conservez jusqu'à 3-4 jours au frigo.