



HUMMUS À LA BETTERAVE

Temps de cuisson : aucun

Portions : 4

Ingrédients

½ tasse de noix hachées

1 ¾ tasse de betteraves cuites

2 tasses de haricots cuits

1 gousse d'ail broyée

2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

2c. à soupe d'huile d'olive

1 grosse poignée de fines herbes

Préparation

- Au robot culinaire, réduire les noix en fines miettes.
- Ajouter les betteraves, les haricots et l'ail. Réduire en purée plutôt lisse.
- Pendant que l'appareil est toujours en marche, verser le vinaigre et l'huile d'olive. Au besoin, ajouter suffisamment d'eau froide pour obtenir une purée lisse.
- Ajouter les fines herbes et mélanger de nouveau.
- Réserver à température ambiante pendant 30 minutes pour laisser les saveurs s'amalgamer les unes aux autres.