



# HOUMOUS BETTERAVES ET HARICOTS ROUGES



Une recette originale pour les apéros du week-end.  
Une variante colorée du houmous traditionnel.

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 240 g de haricots rouges cuits
- 150 g de betteraves cuites
- 1 gousse d'ail pressée
- 2 cuillères à café de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de tahiné
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin
- 1/4 de cuillère à café de paprika
- 1 pointe de piment (doux ou non)
- 3 cuillères à soupe de coriandre fraîche (lorsque c'est la saison)

## Matériel



1 mixeur

## Temps

⌚ 5 minutes de préparation

## Préparation

- Mixer l'ensemble des ingrédients (sauf la coriandre).
- Ajouter un peu de sel si besoin.
- Hacher finement la coriandre et l'ajouter.
- Réserver au frais.
- À déguster avec du pain pita, des croûtons de pain grillé, des gressins, des crudités...