Torah-Box.com
judaïsme entre femmes

# Le Houmous Rose

Pour 8 personnes  Temps de préparation : 10mn (sans la cuisson de la betterave)  Difficulté : facile

## Ingredients

1 boite de pois chiche

2 gousses d'ail écrasées

za'atar

cumin

1 petite betterave

oignon en poudre

le jus d'1/2 citron

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de te'hina

sel

## Realisation

Tout le monde adore le 'Houmous ! Mais avec cette recette, vous allez surprendre toute votre famille en revisitant la salade préférée des grands et des petits en lui donnant une onctuosité et une couleur que l'on doit à un seul ingrédient… la betterave !! Eh oui ! J'ai testé pour vous la betterave que l'on achète déjà cuite, mais si vous voulez un beau fuchsia comme sur cette photo, je vous conseille de prendre une betterave crue et de la faire bouillir vous-même. C'est un peu plus long, mais le résultat est vraiment plus joli et plus savoureux.

Pour la betterave, lavez et épluchez la petite betterave (de préférence de la taille d'un œuf), et mettez-la à bouillir dans de l'eau salée pendant à peu près 40mn. Une fois cuite, coupez-la en dés et

laissez-la refroidir. Dans un saladier, mettez les pois chiches, les gousses d'ail, 1 cuillère à café de za'atar, le jus de citron, 1 cuillère à café de cumin, 1 cuillère à soupe d'oignon en poudre, l'huile d'olive, la te'hina, la betterave et le sel. Mixez le tout à l'aide d'un robot plongeant jusqu'à obtenir une belle texture. Ajustez l'assaisonnement si besoin est.