Houmous de betterave à la myrtille

http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients, pour 1 grand bol :

- 250 g. de betteraves cuites
- 150 g. de pois chiches secs
- 4 c. à s. de condiment balsamique à la myrtille
- Sel gris de mer

◆ ◆ ◆

La recette de Juliette :

- 24 heures (voire 48 heures) avant de réaliser la recette, faire tremper les pois chiches dans un saladier d'eau à température ambiante, en changeant l'eau toutes les 12 heures.

- Le jour de la préparation, égoutter les pois chiches. Les mixer dans un robot avec les betteraves cuites.

- Saler à votre goût et placer au frais 30 minutes minimum avant de servir.

- Juste avant de servir, ajouter le condiment balsamique et mélanger.

- Servir accompagné de gressins, de crudités à tremper ou de crackers à tartiner.