**houmous de betterave**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/houmous-de-betterave-p1090662.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 400 g de** [**pois chiches**](https://recettes.de/pois-chiche) **cuits (en boite pour moi)**  
**- 400 g de** [**betteraves**](https://recettes.de/betteraves) **cuites**  
**- ¼ de càc d'ail en poudre**  
**- 1** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **à la grecque**  
**- 2 càs de** [**tahini**](https://recettes.de/tahini) **- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càs de jus de citron**  
**- 1 càc de cumin en poudre  
- 2 (1 + 1) càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher les betteraves et les couper en morceaux.  
Rincer les pois chiches et retirer la peau. C'est long et fastidieux mais je trouve que le résultat en vaut la peine.  
Mixer es betteraves et les pois chiches.  
Incorporer l'ail, le yaourt, le tahini, le cumin, le jus de citron et 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive.  
Mixer pour bien mélanger le tout.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Verser dans un petit saladier et asperger avec le reste d'huile d'olive.  
L'houmous peut être accompagné de pain grillé, de légumes en bâtonnets  
ou comme chez moi de [**torsades feuilletées au parmesan**](https://croquantfondantgourmand.com/torsades-feuilletees-au-parmesan/).