HOUMOUS DE BETTERAVES AU CUMIN ET COKTAIL DE LA MER

Ingrédients:

500g de betteraves rouges cuites

3 cs de tahin

1 belle gousse d'ail 3 cs d'huile d'olive

1 cc de cumin moulu

1 jus de petit citron

3 cs de cocktail de la mer

Préparation:

Mixer tous les ingrédients et réserver au frais dans un saladier avant de servir avec des blinis aux algues, par exemple.



Recette traditionnelle syrienne (mutabal shawondat) Présentée par Lisbeth.E Troc-recettes du 22/11/19 : Pleudaniel

