



Collations

## **Houmous de curry vert et chips de betterave**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

300 grammes pois chiches  
3 cuillères à soupe de jus de citron vert  
5 cuillères à soupe de lait de coco  
3 cuillères à soupe de pâte de curry vert  
4 cuillères à soupe de coriandre (hachée finement)  
4 betteraves rouges  
1 cuillère à soupe noix de cajou (hachées finement)  
1 cuillère à soupe ketjap manis  
huile d'olive  
sel marin  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Coupez les betteraves très finement avec une mandoline. Déposez les tranches sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Saupoudrez de sel de mer et aspergez d'huile d'olive. Enfournez-les 25 minutes à 175°C. Retournez-les à mi-cuisson.

Entretemps égouttez les pois chiches mais conservez 2 cs du jus. Mettez ce jus avec les pois chiches, le jus de citron vert, le lait de coco, la pâte de curry et la coriandre dans un robot de cuisine. Mixez pour obtenir un mélange bien lisse. Ensuite assaisonnez éventuellement avec poivre et sel. Avant de servir, terminez par les noix de cajou, le ketjap et encore un peu de lait de coco et/ou de coriandre finement hachée. Trempez-y les chips de betterave égouttés.

