HOUMOUS DE BETTERAVE ET CHÈVRE AU LIERRE TERRESTRE **X** CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 20 verrines

Ingrédient	Quantité
Betterave rouge fraîche du jardin	1 pc (Pour la déco)
Betteraves rouges cuites Bio	500 gr ()
pois chiches	1 Boîte
Tahin Bio	3 càs
Citron Bio	1 pc
Cumin	3 càc
Ail Bio	1 gousse
Huile olive Vierge bio	1 càs (1er pression à froid)
Fromage chèvre frais Bio	3 paquets
Feuilles (et fleurs) de lierre terrestre	35 gr
Sel, poivre	
Huile olive Vierge bio	3 càs (1er pression à froid)
Faînes grillées (hêtre)	(Pour la déco)

Préparation

- 1. Décoration Décortiquer quelques faînes et les rôtir dans un poêlon. Les refroidir et puis les écraser et mettre de côté Chips de betterave. - Laver et bien brosser la betterave rouge. - La découper en fines tranches à l'aide d'une mandoline, éponger sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'humidité. -Poser les tranches sur une grille (fine) et passer un pinceau d'huile d'olive. Saler/poivrer légèrement. -Enfourner 1h dans un four à 120° - Défourner et laisser refroidir
- 2. Houmous de betteraves. Couper les betteraves cuites en cubes, ajouter l'ail émincé, le tahin, le jus de Houmous de betterave en chevre ais reine les laiguter le justion dur et à meure, si besoin), le cumin, sel, poivre et l'hujege 1/2

3.	- Mettre de côté quelques feuilles de lierre terrestre pour la décoration Hacher finement le reste du
	lierre terrestre Dans un bol, mélanger le chèvre frais avec sel, poivre et huile olive- Ajouter le lierre.
4.	- Dans des verrines, déposer au fond la préparation aux betteraves à l'aide d'une douille Continuer
	avec la préparation au fromage Garnir avec quelques faînes écrasées, une feuille de lierre et une chips de betterave.