

Dip de betterave au tahin et au zaatar

recette issue du blog "une aiguille dans le potage"



Ingrédients

- 400 g de betterave cuite
- 1 à 2 belles gousses d'ail
- 3 c à s de tahin bio complet Artisans du Monde
- 2 c à c de zaatar Artisans du Monde ou de cumin
- 3 c à s de jus de citron fraîchement pressé
- Sel
- Quelques brins de persil
- Quelques graines de sésame
- Huile d'olive de qualité

- Ciseler finement les gousses d'ail. Les disposer dans le bol d'un mixeur avec les betteraves coupées en dés, le tahin, le jus de citron, le sel, le zaatar.

- Mixer finement. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Transvaser dans un bol. Arroser d'huile d'olive et parsemer de persil haché et de graines de sésame.

Conserver au réfrigérateur mais servir à température ambiante avec des tranches de pain grillé.