

# *Le houmous à la betterave et le St-Germain Spritz du Tercera*

---

## INGRÉDIENTS

*Le houmous à la betterave :*

1 betterave  
250 g. de pois chiches  
Le jus d'un citron jaune  
1 cuillère à soupe de tahini  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
Sel

*Le St-Germain Spritz – pour un verre :*

4 cl. de liqueur de St-Germain  
Du Prosecco  
De l'eau pétillante  
Quelques rondelles de citron vert  
Quelques feuilles de menthe  
Des glaçons

*Pour le houmous à la betterave :*

---

1. Mixer tous les ingrédients ensemble, puis assaisonner.
2. Déguster avec du pain un peu chaud ou des pitas. Un délice !

*Pour le St-Germain Spritz :*

---

1. Dans un grand verre ballon idéalement, verser la liqueur de St-Germain sur la glace, les citrons et les feuilles de menthe.
2. Remplir le reste du verre avec moitié-moitié de Prosecco et d'eau pétillante.
3. Mélanger délicatement le tout pour que l'alcool ne reste pas au fond.