



La

CAGE AUX FLEURS

BISTROT COLORÉ

INGREDIENTS

- 250g de pois chiche
- 150g de betterave cuite
- 1 betterve crus
- 1 citron
- Huile de colza grillé
- Cèpes
- 1 échalote
- 500 ml d'huile d'olive
- 250ml de vinaigre blanc
- 80g de sucre
- 200g de vinaigre vin rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- Poivre grains et coriandre
- Radis couleur (green meat, red meat, blue meat)



HOUMOUS DE POIS CHICHE À LA BETTERAVE, CHAMPIGNONS ET RADIS COULEURS



INSTRUCTIONS

1. Laver et tailler les cèpes en gros cubes.
Porter 250ml d'eau et le vinaigre blanc à ébullition, saler. Pocher les cèpes 5 minutes, égoutter. Mettre les cèpes en bocaux avec l'ail et le laurier. Recouvrir d'huile d'olive et fermé le bocal.
 2. La veille, faire tremper les pois chiche.
Ensuite, cuire dans l'eau frémissante 45 min.
Garder quelques pois chiche cuit entier.
Mixer le reste avec la betterave, ajouter l'huile de colza, ½ jus de citron, assaisonner sel/poivre.
 3. Trancher finement la betterave crue et mettre dans un bocal avec le poivre et la coriandre.
Porter à ébullition 300ml d'eau, le vinaigre de vin rouge et le sucre. Verser bien chaud sur la betterave, fermer et réserver.
 4. Dresser au fond de l'assiette le houmous, ajouter les pois chiche, l'échalote ciseler et les cèpes marinés. Recouvrir le houmous avec les radis taillés finement, quelques tranches de cèpes et les pickles de betteraves. Assaisonner avec l'huile des champignons, sel et poivre.
- 

13 Avenue Jean Jaurès, 26600 Tain l'Hermitage
Tel 09.73.88.29.35 Fermé Dim/Lundi

