

## Bissara de fèves

### 1 grand bol

- 300g de fèves sèches
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de poudre de cumin
- 1 cuillère à café de poudre de piment doux, le jus d'un citron, 8 cuillères à soupe d'huile d'olives, sel et poivre.



■ *C'est le plat du pauvre au Maroc, cela fera néanmoins un apéritif pleins de saveurs.*

**Servir :** Froid, à l'apéritif, avec des pains orientaux.

### Variation

Vous pouvez aussi servir cette purée chaude avec des merguez grillées.

■ A l'aide d'un petit couteau, enlever la peau des fèves. Puis mettez les à cuire dans une grande casserole d'eau salée pendant environ 35 minutes.

■ Après cuisson, égouttez les fèves, et passez les au moulin à légumes avec l'ail.

■ Mettez l'ensemble dans une casserole, avec le cumin, le piment, le jus de citron et l'huile d'olive, laissez mijoter une quinzaine de minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

## Conseils

Aucune difficulté.