

## Fèves au Cumin

*Temps de préparation*  
30 mn

*Temps de cuisson*  
60 mn

*Nombre de personnes*  
4 personnes

*Photo :*



*Ingrédients*

1 Kg de fèves sèches  
4 gousses d'ail  
2 cuillères à café de cumin en poudre  
1 cuillère à café de paprika  
1 cuillère à café de sel  
3 piments de cayenne  
3 litres d'eau  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

*Film de la recette*

Mettre les fèves à tremper pendant 2 jours.

Mettre les fèves dans une marmite, ajouter 3 litres d'eau froide, le sel et les piments de cayenne.

Laisser cuire pendant 3 heures à feu doux et à découvert.

5 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les cumin, le paprika et les gousses d'ail hachées et l'huile d'olive.