

FEVES AU CUMIN



1 Kg de fèves sèches

4 gousses d'ail

2 cuillerées à café du cumin en poudre

1 cuillerée à café de paprika

1 cuillerée à café de sel

3 piments de cayenne

3 litres d'eau

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION : FÈVES AU CUMIN

préparation : 5 minutes – Cuisson : 3 heures

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.