

## Bissara

**Temps de préparation** : 30 minutes

**Ingrédients** (pour quatre personnes) :

- 200g de fèves sèches ou pois secs
- 4 gousses d'ail
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ litre d'eau chaude
- Une pincée de sel
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 2 cuillères à café de paprika doux
- ½ cuillère à café de piment en poudre

### Préparation :

Rincez les fèves ou pois secs. Hachez finement et écrasez l'ail, puis ajoutez-le dans une casserole avec toutes les épices et l'huile d'olive, sauf le cumin. Chauffez à feu moyen jusqu'à ce que l'ail soit doré, puis couvrez avec de l'eau bouillante. Réduisez le feu et laissez mijoter à couvert mais en laissant le couvercle à moitié ouvert.

Remuez régulièrement pour éviter que les fèves n'attachent au fond de la casserole. Lorsque les fèves sont tendres, écrasez-les à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un mixeur jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez de l'eau supplémentaire si nécessaire pour obtenir la consistance désirée.

Pour servir, il faut mettre la bissara dans des bols à soupe peu profonds. Saupoudrez de cumin et arrosez d'une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Bon appétit !