



Soupe de fèves

ingrédients : 200 g de fèves sèches • 4 gousses d'ail • 2 citrons • Un piment rouge
Cumin • Huile d'olive

Préparation

Mettre les fèves à tremper 5 à 6 heures. Cuire les fèves dans de l'eau bouillante salée avec l'huile d'olive et l'ail. Couvrir et cuire à feu modéré. Egoutter les fèves. Réserver le bouillon.

Mixer les légumes en utilisant le mixer plongeant Mini MP 170 V.V., ajouter peu à peu le bouillon en quantité suffisante jusqu'à consistance d'un velouté.

Servir la bissara avec des quartiers de citron après l'avoir saupoudrée de cumin et de piment haché.