

Recette



BESSARA DE POIS CASSÉS DE DJAMILA ET MYRIAM



• Ingrédients pour 10 personnes

- 1kg de pois cassés
- 2 oignons
- 1 tête d'ail (10 gousses)
- 1 verre d'huile d'olive
- de l'eau
- du sel
- du poivre
- du cumin moulu
- du piment de paprika fort
- du pain frais pour accompagner le plat

• Etapes

- 1~ Laver les pois cassés à l'eau froide et les mettre à bouillir dans 3 fois leur volume d'eau.
- 2~ Ecumer la mousse qui se forme en surface, au moins 3 fois, jusqu'à ce que la mousse ne se forme plus.
- 3~ Ajouter les oignons coupés en morceaux et les gousses d'ail entières. Ajouter le cumin, un demi verre d'huile d'olive et une pincée de piment fort (facultatif).
- 4~ Faire cuire à feu doux pendant minimum 1 heure, jusqu'à une consistance veloutée et nappante.
- 5~ Servir accompagné de généreux morceaux de pain frais.
- 6~ Ajouter dans l'assiette, de l'huile d'olive, du cumin en poudre et du piment selon le goût de chacun.