SOUPE BISSARA

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes.

250 g de pois cassés
3 cuillères à café d'huile d'olive douce
3 gousses d'ail
120 cl d'eau
1 cuillère à café de cumin en poudre
Quelques pincées de sel

RECETTE

- Épluchez les gousses d'ail et laissez-les entières
- Dans une cocotte, réunissez les pois cassés sans trempage, l'ail, le cumin, le sel et l'eau.
- Portez à ébullition à découvert, puis laissez mijoter à feu doux-moyen 40 à 45 minutes en ajustant l'eau si nécessaire.
- Si le mélange est trop épais, rajoutez un filet d'eau.
- Hors du feu, ajoutez l'huile d'olive et mixez pour obtenir un velouté onctueux.
- Servez bien chaud avec un filet d'huile d'olive.