

# Fèves à la marocaine

Préparation 15 mn |

Cuisson 30 mn |

Temps Total 45 mn |



Paprikas (c)

## Ingrédients / pour 4 personnes

- 500 g de fèves fraîches
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de paprika
- 2 cuillères à café de cumin
- sel, poivre
- 240 ml d'eau

## PRÉPARATION

1 Écosser les fèves fraîches et faire une incision sur chaque fève avec un couteau, cela les rends tendres et goûteuses lors de la cuisson.

---

2 Dans une casserole, mettre les fèves avec les épices et l'huile d'olive. Ajouter la coriandre et l'ail haché. Recouvrir d'eau et laisser cuire pendant une trentaine de minutes.

---

Pour finir

Les fèves doivent être tendres, prolonger la cuisson si besoin. Faire réduire en gardant un fond de sauce.