

BISSARA

6 BOLS

20 MIN DE CUISSON



LES INGRÉDIENTS

POUR 6 BOLS

- 300 g de pois cassés
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de cumin
- 1 filet d'huile d'olive
- 750 ml d'eau

POUR LE DRESSAGE

- 1 filet d'huile d'olive
- Cumin et paprika

LE DÉROULÉ

- 1 Versez un filet d'huile d'olive dans votre cocotte-minute. Ajoutez les pois cassés, les gousses d'ail, le sel et le cumin.
- 2 Faites revenir le tout pendant 3 minutes.
- 3 Ajoutez l'eau, fermez la cocotte puis mettez-la sous pression. Faites cuire pendant 20 minutes.
- 4 Au bout des 20 minutes, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un velouté bien crémeux.
- 5 Vous pouvez ajouter un peu d'eau bouillante si vous souhaitez un mélange plus liquide.
- 6 Dressez la bissara dans vos bols. Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive, une pincée de cumin et de paprika.

BONNE DÉGUSTATION !