



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Fèves au cumin et aux amandes grillées .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

### *Ingrédients :*

- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 15 cl d'eau
- 2 c.à.s de cumin
- 2 gousses d'ails
- 200 g de fèves fraîches
- 40 g d'amandes effilées
- Sel, poivre

- Plonger les fèves dans une casserole d'eau bouillante, laisser 2 minutes
- Égoutter et retirer la pellicule qui recouvre chaque graine
- faire chauffer l'huile dans une casserole, faire blondir les lamelles d'ail sans les laisser colorer
- Arroser de 15 cl d'eau, saler, poivrer et porter à ébullition
- Ajouter le cumin et les fèves, couvrir et laisser cuire 5 minutes
- faire blondir les amandes à sec dans une poêle antiadhésive en remuant sans cesse
- Égoutter les fèves et les mettre dans un plat. Mélanger les fèves avec les amandes