

# Fèves à la vapeur

Recette marocaine

## Ingrédients :

250g de jeunes fèves  
1 litre d'eau  
 $\frac{1}{2}$  citron  
3 gousses d'ail  
5 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de sel



## Préparation

Laver les fèves, les équeuter en ôtant les fils entre les deux pellicules et les couper comme on fait pour les haricots verts.

Faire bouillir 1 litre d'eau dans une cocotte-minute et ajouter  $\frac{1}{2}$  citron.

Mettre les fèves et les gousses d'ail entières dans la passoire de la cocotte-minute, fermer et laisser cuire 15 mn.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire sauter les fèves et les gousses d'ail bien débarrassées de leur peau. Saupoudrer avec du sel et du cumin.

Laisser mijoter pendant 8 mn en remuant de temps en temps.

Servir chaud.

Merci à Najia.