



Koukia Yahnista- Ragoût de fèves à la tomate

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

450 g de fèves

1 oignon

1 gousse d'ail

2 boites de tomates concassées

1 verre de vin blanc

0.5 cuil à café de cumin

1 bouillon de légumes

Persil

Huile d'olive

Sel,poivre

Détaillez votre oignon.

Pelez et dégermer votre gousse d'ail.

Faire revenir le tout dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les tomates, les épices (sauf le sel), les fèves pelées, le bouillon, le verre de vin et le persil.

Pour ma part, j'ai acheté les fèves déjà pelées chez Picard, sinon il vous faut les faire tremper la veille et les peler une à une.

En fin de cuisson, salez votre plat à votre convenance.

Servez bien chaud.