Pâte A l'Écrasée de Fève

Bakla Ezmeli Makarna



1 paquet de pâtes
1 tasse de haricots secs
2 grosses tomates
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de beurre
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
5-6 brins de persil

Mouillez les fèves secs dès la veille. Faites bouillir le lendemain jusqu'à qu'ils perdent leur formes.
Mettez 5 tasses d'eau dans une casserole. Rajoutez un peu de sel. Quand elle bouillie, rajoutez les pâtes, de l'huile puis laissez bouillir pendant 12 minutes.
Coupez les tomates avec la peau, finement. Hachez les ails.
Mettez du beurre dans une poêle. Rajoutez les tomates et les ails.
Quand les tomates changent de couleur, rajoutez les fèves, du poivron noir et du sel.
Faites cuire le mélange pendant 5 minutes, puis rassemblez avec les pâtes et mélangez.
Laissez reposer couvert pendant 10 minutes.
Décorez avec du persil haché lors du service.

N-B; Vous pouvez préparer la même recette avec des pois chiches.

© ml.md (Français) Recette #: 1796 | Nom de la recette: Pâte A l'Écrasée de Fève | l'Histoire : 29.03.2024 - 09:01