



Fava

Fava



2 tasses d' haricots secs
1 cuillère à soupe de sucre granulé
6-7 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons
1,5 cuillère à thé de sel
½ botte d'aneth frais
Jus d'un demi citron

- # Mouillez les haricots dès la veille.
- # Mettez les haricots dans une casserole, rajoutez les oignons finement hachés, du sucre granulé, du sel et de l'huile d'olive.
- # Enfin rajoutez de l'eau de passant à peine un doigt, et laissez cuire les haricots jusqu'au ramollissement.
- # Après la cuisson, prenez le tout dans un filtre, et écrasez jusqu'à qu'il ne reste rien dans le filtre.
- # Versez la purée dans un plat légèrement mouillé.
- # Laissez geler dans le réfrigérateur.
- # Après la gélification, rajoutez du jus de citron et de l'aneth finement haché.
- # Servez en faisant des tranches.

N-B: Pour une présentation plus élégante, vous pouvez verser le fava dans un plat de gâteau.