



# Fèves à l'andalousse

## INGRÉDIENTS

- des fèves avec leurs cosses pas trop grosses,
- du chorizo,
- des dés de jambon cru,
- des oignons frais,
- du poivre, peu de sel,
- un peu de pimenton ou paprika.

## PRÉPARATION

Faites revenir l'oignon le chorizo, les dés de jambon cru.

Lavez bien les fèves avec leurs cosses, coupez-les en petits morceaux.

Puis mettez-les à cuire à tout petit feu avec tous les ingrédients et le paprika ou le pimenton.

Ne pas ajouter d'eau. Il faut environ 3/4 d'heure pour mijoter le tout.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN**

**TEMPS DE CUISSON : 50 MN**

**TEMPS TOTAL : 1 H**