



Fèves en sauce algérienne

INGRÉDIENTS

- 250g de viande
- 1 kg de fèves
- 2 tomates mures râpées
- 3 c.s d'huile
- 2 c.s de concentré de tomate
- 1 grosse pomme de terre
- 1 oignon
- 5 gousses d'ail
- sel, poivre,
- 1/2 c.c de raz el hanout
- 1/2 c.c de piment doux
- 1/2 c.c coriandre
- 1/2 c.c d'harissa

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 1H10MN

TEMPS TOTAL : 1H40MN

PRÉPARATION

Découpez les extrémités de chaque fève, ôtez les fils, lavez-les et coupez-les en petit tronçon. Mettez les fèves dans une casserole d'eau froide et légèrement salée, faites-les cuire 30 min.

D'autre part, dans une marmite, faites revenir les morceaux de viande avec l'huile et les épices, la tomate râpée, salez, poivrez, ajoutez l'harissa, laissez mijoter quelques minutes.

Ajoutez 1,5L d'eau, couvrez avec un couvercle et laissez cuire la viande 40 min.

Égouttez les fèves et ajoutez-les à la sauce avec la pomme de terre coupée en petits morceaux.

Vérifiez la cuisson de la viande et des légumes,

Rectifiez l'assaisonnement. Dès que les fèves sont bien tendres c'est cuit.