

# PURÉE DE POIS CASSÉS

*Recette réalisée par Hafida de RAPI*

## Ingrédients (6 personnes)

- 250 g de pois cassés
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 oignon émincé
- 1 petit bouquet de persil et de coriandre frais
- 1 c. à café bombée de gingembre
- 1 c. à café de curcuma
- 1/2 c. à café de poivre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1,5 l d'eau
- Sel



## Préparation

- Tremper les pois cassés pendant une heure dans de l'eau et les égoutter.
- Dans une marmite sur feu doux, faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive pendant 2 min.
- Ajouter les pois cassés, le bouquet d'herbes, les épices sauf le sel puis mouiller avec l'eau.
- Amener à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à obtention d'une purée de pois cassés.
- Retirer le bouquet d'herbes et passer la purée de pois cassés dans un tamis.
- Remettre la purée de pois cassés dans la marmite pour la réchauffer, saler et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Servir la purée de pois cassés bien chaude. Avec un filet de l'huile d'olive