Bissara de fèves

- *500g de fèves fraiches*
- *½ gousse d'ail*
- *½ jus de citron*
- *½ cuillère à café de cumin*
- *2 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *sel & poivre*

Écosser les fèves et les faire cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante salée puis enlever la petite peau.

Mixer les fèves avec le jus de citron l'ail, l'huile et le cumin. Assaisonner.

Tartinez sur du pain grillé au dernier moment !