

Pois Chiches au Cumin (Kamoun)

(P)

On peut acheter des pois chiches secs qu'il faudra faire tremper dans de l'eau tiède, largement recouverts et ce, toute une nuit - Après, on les rince et on les cuit en cocotte minutes 25 à 30' selon les qualités.

Mais on trouve à présent des pois chiches cuits tout prêts et excellents d'une marque Espagnole OLABE. Ils sont cuits au naturel.

Donc, voici ma préparation :

Dans une cocotte en fonte on y verse 1 grand verre d'eau froide. On y coupe en petits morceaux 3 ou 4 gousses d'ail. On rajoute $\frac{1}{2}$ verre d'huile d'olive du paprika, du sel, du poivre + 1 cuillère à café bien remplie de concentré de tomates et du Cumin. On porte à ébullition, très lentement, et le feu étant diminué au maximum, on laisse cuire $\frac{1}{4}$ d'h. environ.

On lave les pois chiches, et là, on les rajoute dans la sauce. Toujours à feu très très doux.

On laisse cuire encore $\frac{1}{4}$ d'heure - On goûte et on rectifie l'assaisonnement si $\frac{1}{4}$ besoin -

Préparés la veille, c'est encore meilleur.