

POIS CASSES AUX EPICES

Ingrédients pour 1/2 Kg de pois :

- 500 g de pois cassés
- 1 c de graines de céleri (ou poudre)
- 1 c de graines de fenouil
- 1 c de graines de coriandre
- 1/2 c de poivre concassé
- 1 oignon
- 1/2 c de sel
- 2 cl de *garum* (remplacé par du Nuộc Màm)
- quelques de mauve (à la saison)
- 10 cl d'huile d'olive

Préparation :

- Couper finement les oignons.
- Les faire revenir 5 minutes à l'huile d'olive dans une grande marmite.
- Ajouter 2 litres d'eau, y jeter les pois cassés (et éventuellement quelques fleurs de mauve).
- Cuire les pois dans l'eau (environ 40 minutes) jusqu'à obtention d'une purée.
- Faire griller les épices.
- A la fin de la cuisson, ajouter les épices grillées, le sel et le *garum* (ou le Nuộc Màm).
- Décorer avec des fleurs de mauve.