



On va faire une virée avec ce délicieux plat traditionnel Algérien vraiment bon que j'aime beaucoup et que j'ai voulu partager avec vous.

Ingrédients

- 500 g de petits pois
- 125 g fèves entière fraîche (7 - 8 fèves)
- 250 g de coeur d'artichaut
- un bouquet de coriandre
- 5 gousses d'ails
- 1- 2 bonne c à café de paprika
- sel, huile
- une toute petite poignée de riz
- 1 c à café de tomate concentrée.



Préparation

Dans une marmite large, mettre 4 c à soupe d'huile, ajouter l'ail écrasé et paprika.

Laver les fèves et surtout laisser la peau et j'insiste car y'en a beaucoup qui utilisent que la graine à l'intérieur et je peux vous dire que laisser la peau c'est très délicieux et ça passe très bien alors couper les extrémités puis couper en morceaux de 2 cm de longueur et mettre dans la marmite et remuer de temps en temps pour un temps pour environs 8 min.

Ajouter de l'eau et laisser cuir encore jusqu'à l'ébullition.

Rajouter les petits pois et les coeurs d'artichauts et rajouter un peu d'eau.

Laisser mijoter et prendre le temps qu'il faut.

Une fois la sauce commence à réduire, rajouter la toute petite poignée de riz en pluies et la coriandre finement hachée et laisser mijoter un petit moment.

Tbikha

Plat traditionnel



Bonne dégustation.