



Cuisine tunisienne

Leblabi

***Ingrédients** pour 8 personnes*

250 grammes de pois chiches trempés la veille.

1 CC de poivre rouge doux ou piquant

1 CS de cumin

1 CC d'harissa

1 petite tête d'ail

1 tasse à café d'huile d'olive

1 Citron

Sel

Préparation

Mettre les pois chiches dans deux litres d'eau avec les épices, l'harissa avec l'ail pillée et l'huile.

Faire cuire pendant une heure et demie

Salez en fin de cuisson et servez dans des bols, arrosé de jus de citron.

Cuisson 1 heure 40