

[Entrées/Chourba Loubia](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
60 Minutes
Note

4.5/5 (2 votes)



Ingrédients

- 500g de haricots blancs trempés la veille.
- 1/2 tête d'ail.
- 4 c à s d'huile Elio.
- Sel, poivre.
- 1/3 de c à c de paprika.
- 1/3 de c à s de cumin moulu.
- 1 feuille de laurier.
- 1 c à s de concentré de tomate.
- eau.

Préparation

- Faire revenir la purée d'ail dans l'huile Elio avec les épices et les haricots égouttés pendant 5mn a feu très doux.
- Recouvrir d'eau (le double du volume des haricots)
- Fermez votre cocotte-minute et laissez cuire 20mn après le 1er sifflement.
- Ajoutez la tomate concentrée et rectifiez la consistance de la soupe en ajoutant de l'eau.
- Laissez cuire encore 15-20mn à découvert (sans fermer)
C'est prêt !