

## Φάβα– Fava (purée de fava : légume sec, proche des poids carrés « LathyrusClymenum »)

Fava,  
1 oignon sec,  
Oignons frais,  
Huile d'olive,  
Citron,  
Sel,  
Origan,  
Câpres (option)

Faire bouillir sur feu doux 1 volume de fava avec 4 volumes d'eau froide, sel, poivre et un oignon entier, pelé, pour environ 30 minutes.

Écumer et remuer souvent.

Ajouter de l'eau **chaude** si besoin, pour finir la cuisson.

Quand la fava devient une pâte liquide épaisse, elle est prête à être servie.

Retirer l'oignon entier.

Si vous souhaitez une purée homogène, vous pouvez mixer avant de servir.

Servir dans un grand plat de service ou dans des assiettes individuelles, avec de l'huile d'olive, de l'oignon frais haché, de l'origan, du sel et du citron. Vous pouvez ajouter des câpres.