

## FOUL AUX GOURGANES

### Ingrédients

4 t de gourganes séchées ou en conserve (pas les fraîches)

2 tomates en dés

3 œufs durs (les quartiers coupés en 3-4 morceaux)

3 oignons verts ciselés

Sel, poivre

Un peu de poivre de Cayenne ou autre piment fort

### Vinaigrette

Cumin grillé, en grande quantité (on peut griller les graines au four et les passer au robot à café par la suite)

Huile d'olive

Citron (ne pas hésiter)

Ail (ne pas hésiter, au moins trois gousses...)

### Préparation

-Cuire (ou réchauffer si en conserve) les gourganes.

-Lorsque prêtes, les écraser légèrement avec une fourchette (ne pas en faire une bouillie, faut juste donner quelques coups de fourchettes, sans trop écraser...)

-Préparer la vinaigrette dans un bol à salade pendant que les gourganes cuisent.

-Incorporer les tomates, les œufs, les oignons verts et les épices dans le bol (les épices peuvent se mettre à la toute fin aussi, pas de différence).

-Verser les gourganes chaudes dans le bol, mélanger le tout et manger.