



FÈVES À LA FRANÇAISE

INGRÉDIENTS

- 500g de fèves
- 50g de beurre
- 1 cœur de laitue
- 10 petits oignons
- un bouquet de sarriette
- 1 c-à-s de crème fraîche.

TEMPS DE PRÉPARATION:

15MN

TEMPS DE CUISSON :

45MN

TEMPS TOTAL :1H

PRÉPARATION

Nettoyer et écosser les fèves.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre avant d'ajouter les fèves, la laitue grossièrement coupée et les oignons.

Assaisonner de sarriette ciselée.

Mouiller avec 10cl d'eau et laisser cuire doucement pendant 30mn.

En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et mélanger.

Prolonger la cuisson de 15mn.