FÈVES AU CHORIZO ET AUX LARDONS

INGRÉDIENTS

- 1.5 kg de fèves fraîches
- 100g de lardons fumés
- 150 g de chorizo émincé
- 150 g d'oignons blancs
- 3 tomates
- 4 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 brin de persil ciselé
- Thym menthe
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION: 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL :40MN

PRÉPARATION

Ecosser les fèves, les blanchir à l'eau bouillante puis retirer la seconde peau.

Monder les tomates en les plongeant dans l'eau chaude pour faciliter l'épluchage, puis hacher la pulpe.

Dans une sauteuse, faire chauffer de l'huile à feu doux et u incorporer le chorizo et les lardons pendant 5 minutes.
Les remplacer par les oignons et la gousse d'ail et faire revenir 3 min.

Incorporer les tomates et faire cuire 3 minutes de plus.

Mouiller avec le vin blanc et faire réduire 5 mn.
Ajouter les fèves, le bouquet garni (thym et menthe), 5cl d'eau, le chorizo et les lardons.

Assaisonner et couvrir. Faire cuire à feu doux pendant 10 mn.