

Fèves aux lardons

PRÉPARATION

Lavez les fèves sous l'eau froide, équeutez-les et coupez les bords pour enlever la partie filandreuse. Coupez les fèves en morceaux.

Mettez de l'eau à bouillir avec le bicarbonate de soude et ajoutez les fèves. Laissez cuire 3 à 4 mn,

Égouttez et réservez

Éplucher les oignons finement et faites-les revenir dans l'huile d'olive en y ajoutant les lardons pendant 5 mn.

Ajoutez les fèves, un peu de bouillon de poule et la coriandre ciselée, couvrez et laissez cuire 3 mn.

INGRÉDIENTS

- 400 g de fèves entières
- 2 oignons
- Un peu de coriandre
- Poivre
- 200 g de lardons coupés en dés ou de veau en dés
- 1 c. à c. de bicarbonate
- 2 c. à s. d' huile d'olive extra-vierge
- Bouillon de poule

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 12MN

TEMPS TOTAL : 27MN