



# Gousses de fèves à la crème

## PRÉPARATION

Faites cuire les gousses à l'eau bouillante salée, puis rafraîchissez-les et égouttez-les.

Dans une casserole, faites suer les oignons hachés au beurre, ajoutez les gousses coupées en petits tronçons et mouillez avec la crème.

Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.

Laissez mijoter l'ensemble et parsemez pour finir de sarriette et de thym frais émiettés.

## INGRÉDIENTS

- 900 g de gousses de fèves très fraîches
- 3 oignons
- 30 cl de crème
- beurre
- 1 bouquet de sarriette et de thym frais
- sel, poivre, muscade

Variante à la tomate

- 900 g de gousses de fèves très fraîches
- 3 oignons
- 200 g de lardons
- 6 tomates
- 10 cl de jus de viande
- persil, estragon, sel poivre

Variante à la tomate

Procédez de la même manière que pour la recette précédente, mais ajoutez aux oignons hachés les lardons et les tomates coupées en petits cubes, et remplacez la crème par le vin blanc réduit et le jus de viande. Terminez en parsemant de persil et d'estragon ciselés.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**

**TEMPS DE CUISSON : 30MN**

**TEMPS TOTAL : 45MN**