



Poêlée de fèves entières

INGRÉDIENTS

- 500 g de fèves (gousses comprises)
- ail, sel, poivre, herbes de Provence, huile d'olive, olives noires
- lardons fumés ou fine de bacon fumée
- tomates pelées ou crème fraîche (facultatif)

PRÉPARATION

Coupez les bords fibreux des fèves et faites-les revenir entières coupées en tronçons dans de l'huile d'olive.

Ajoutez un fond d'eau et des lardons fumés ou fine de bacon fumée. De l'ail émincé, une boîte de tomate pelée, de la crème fraîche des olives noires, des herbes de Provence...

Laissez mijoter jusqu'à ce que la texture de cuisson vous plaise (croquant, al-dente ou purée...)

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE REPOS : 20MN

TEMPS TOTAL : 30MN