



# Salade de fèves à la menthe

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de fèves écossées,
- 1 citron,
- 5 cl d'huile d'olive,
- 1 dl de crème fraîche,
- 1/2 bottillon de menthe fraîche,
- sel, poivre.

## PRÉPARATION

Cuisez les fèves 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Rafraîchissez-les aussitôt puis retirez la peau de chacune d'elles.

Ciselez les feuilles de menthe.

Pour la sauce : Dans un saladier, mélangez le jus du citron et la crème fraîche, salez et poivrez. Ajoutez l'huile d'olive et la menthe ciselée.

Déposez les fèves et mélangez délicatement.

Décorez avec des petites feuilles de menthe.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MN**

**TEMPS DE CUISSON : 5 MN**

**TEMPS TOTAL : 35 MN**