



Soupe de jeunes cosses de fèves et vert d'ail

INGRÉDIENTS

- 20 à 30 cosses de fèves fraîches
- 1 belle pomme de terre
- 1 oignon
- Le vert d'une gousse d'ail frais (aillet)
- 4 gousses de fèves supplémentaires
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 30mn

Temps total : 1H

PRÉPARATION

Rincez puis écossez les gousses de fèves. Enlevez les filaments des cosses de fèves puis coupez-les en petits tronçons. Enlevez les peaux et germes de chaque fève.

Épluchez la pomme de terre et l'oignon que vous couperez en cubes.

Dans une casserole, déposez les cosses et les peaux des fèves, l'oignon, la pomme de terre et le vert d'ail haché. Assaisonnez.

Ajoutez de l'eau au ras des légumes puis amenez à ébullition. Laissez cuire 30 mn à petit feu ou le temps que les cosses soient cuites.

Mixez, filtrez. Rectifiez l'assaisonnement. Servez et décorez de fèves crues décortiquées et un filet d'huile d'olive.