



Poêlée de Fèves

Ingédients (6 personnes) :

450 g de fèves pelées
3 oignons nouveaux
3 aillets
du thym
1 C à soupe d'huile d'olive
10 g de beurre
Sel ; Poivre,
Piment d'Espelette (facultatif)

Recette

Emincez les oignons et l'aillet.

Dans une poêle faites chauffer le beurre et l'huile d'olive, Lorsque le beurre est fondu verser l'aillet et les oignons émincés ainsi que le thym et faites revenir (sans coloration) environ 5 minutes.

Versez les fèves et laissez revenir pendant une dizaine de minutes, si vous voyez que ça accroche rajoutez un peu d'eau.

2 ou 3 minutes avant la fin de cuisson salez, poivrer.

Vous pouvez assaisonner aussi avec un peu de piment d'Espelette.

