

Salade de fèves

Ingrédients:

300g de fèves écossées

1 gousse d'ail pelée et laissée entière

Un brin de thym

8 tranches de poitrine fumée (ou bacon)

1 poignée d'amandes (ou noisettes)

150g de petits pois (frais, ou congelés ça marche très bien)

70 g de parmesan

8 cuillères à soupe d'huile d'olive

Une vingtaine de feuilles de menthe

Le jus d'un à deux citrons

Sel et poivre

Salade verte

Préparer les fèves

Porter une casserole d'eau à ébullition. Ajouter la gousse d'ail entière, et le thym, attendre 2 min. Ajouter les fèves, laisser cuire 3 à 5 min. pour que les fèves soient tendres. Egoutter et refroidir. Si la peau des fèves est dure, la retirer.

Préparer la sauce d'assaisonnement:

Mixer au robot: la gousse d'ail utilisée pour la cuisson des fèves + les petits pois + la menthe + l'huile d'olive + le jus de citron + sel et poivre (éventuellement, ajouter un peu d'eau pour arriver à une consistance de sauce liquide)

Faire griller à la poêle, séparément: les noisettes hachées dans un peu d'huile puis, la poitrine fumée.

Dans chaque assiette:

Faire une couronne de salade verte

Disposer les fèves au centre.

Assaisonner avec la sauce

Parsemer de noisettes, poitrine fumée, et copeaux de parmesan

Bon appétit.