

Fèves primeur à la fleur au sel

Recette inratable, il vous faut juste beaucoup de temps et de la patience

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Ingédients

Fèves fraîches de bonne qualité et assez grosses
La quantité ? Celle que vous aurez le courage d'éplucher

Préparation

Ecosser les fèves, puis enlever la peau qui enveloppe chaque fève
Les mettre dans un bol et les enrober d'un peu d'huile d'olive douce de très bonne qualité

Répartir vos fèves dans de petites coupelles et mettre la fleur de sel sur la table
Servir avec des tartines de pain grillé

J'ai accompagné cette entrée d'une petite verrine de poivrons à l'ail surmontés d'une noisette de fromage de chèvres crémeux et, d'une pâte d'olive assaisonnée avec l'huile de marinade des poivrons à l'ail ainsi qu'une petite chiffonnade de salade vert nature.

Vous trouverez la recette des poivrons à l'ail sur le site