

## Entrée de fèves fraîches

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de fèves
- 2 cuillère à café d'huile d'olive
- Ciboulette
- Sel, poivre



1. Écosser les fèves et garder les cosques pour la recette ci-dessus.
2. Dans une casserole, faire bouillir de l'eau sans sel.
3. Plonger les fèves dans l'eau et laisser bouillir à feu minimum pendant 4 à 5 minutes.
4. Égoutter.
5. Retirer la peau des fèves en incisant la partie fendue avec un couteau, appuyer : la fève sort de sa peau.
6. Mettre dans un saladier, saler, poivrer.
7. Verser 2 cuillères à café d'huile d'olive .
8. Ajouter la ciboulette ciselée.

Bonne dégustation !

D'autres recettes sur : <https://www.lebiaujardin.org/recettes>

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :

**communication@lebiaujardin.org**

