

FEVES A LA CREME

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 15 minutes
Pour 4 personnes	1 grande casserole et 1 sauteuse

Ingrédients :

600 gr de fèves
4 échalotes ciselées
Quelques belles branches de thym
5 feuilles de sauge
30 cl de crème fraîche
Huile d'olive
 $\frac{1}{2}$ bouquet de persil haché
Sel et poivre du moulin

Préparation :

1 - Ecosser les fèves et les faire blanchir dans l'eau frémissante salée pendant 5 minutes. Contrôler la juste cuisson. Egoutter et rafraîchir les fèves dans l'eau glacée. Egoutter et réserver.

2 - Dans une sauteuse, faire suer les échalotes ciselées dans l'huile d'olive. Verser la crème et porter à ébullition. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter le thym, la sauge et les fèves. Faire mijoter 5 minutes à feu doux.

3 - Enlever le thym, la sauge et ajouter le persil. Servir avec des petites côtes d'agneau grillées.