

## SALADE DE FEVES FRAICHES AUX EPINARDS

Facile	Coût moyen
Préparation : 30 minutes	Cuisson : quelques secondes
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 grand bol et 1 saladier

### Ingrédients :

600 gr de fèves fraîches  
300 gr de pousses d'épinards fraîches  
100 gr d'olives noires dénoyautées  
5 cl de crème liquide  
1 cuillère à café de graines de sésame  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
Huile d'olive  
Sel, poivre

### Préparation :

1 - Porter une casserole d'eau salée à ébullition. Plonger les fèves quelques secondes puis égoutter-les et les mettre dans l'eau glacée. Retirer la fine peau les recouvrant et garder-les dans l'eau froide afin qu'elles ne se dessèchent pas.  
2 - Laver et sécher les pousses d'épinards.  
3 - Tailler les olives en rondelles.  
4 - Verser la crème dans un bol. Saler et poivrer puis ajouter le jus de citron, l'huile d'olive en fouettant et enfin les graines sésame.  
5 - Egoutter les fèves, les mettre dans un saladier, ajouter les pousses d'épinards et les rondelles d'olives. Verser la sauce par dessus et mélanger bien. Servir immédiatement.