

FRICASSEE DE FEVES AUX LARDONS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Coût faible
Préparation : 25 minutes	Cuisson : 35 minutes
4 personnes	1 sauteuse, 1 casserole

Ingrédients :

600 gr de fèves
8 pommes de terre
4 tomates
1 oignon, ail
200 gr lardons
1 bouillon cube
Poivre, thym, laurier et persil

Préparation :

- 1 - Ecosser les fèves, les plonger 1 minutes dans l'eau bouillante puis dans l'eau glacé et retirer la peau (facultatif).
- 2 - Eplucher l'oignon et le couper en petits morceaux.
- 3 - Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux.
- 4 - Retirer le pédoncule des tomates, faire une croix à l'aide d'un couteau de l'autre coté et les plonger dans l'eau bouillante quelques seconde puis retirer la peau, les couper en quatre ; les épépiner et les couper en petits morceaux.
- 5 - Dans une sauteuse, faire suer les oignons et l'ail avec de l'huile d'olive, ajouter les lardons et faire dorer quelques instants.
- 6 - Ajouter les fèves, les tomates, les pommes de terre puis un peu d'eau, 1 bouillon cube, du thym, du laurier et du poivre.
- 7 - Laisser cuire à couvert 35 minutes jusqu'à cuisson des pommes de terre.
- 8 - Retirer le thym et le laurier et mettre le persil ciselé avant de servir.