



Jardin à table

extrait page

41

**Fricassée de fèves
au jambon cru**

Préparation : 40 min. - Cuisson : 10 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

1,5 kg de fèves fraîches

200 g de jambon cru de pays

4 branches de coriandre

2 échalotes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

■ Ecossez les fèves. Faites-les cuire 5 minutes à la vapeur puis dérobez-les (enlevez leur peau). Pelez et hachez l'échalote.

■ Coupez le jambon en lanières puis faites-le revenir avec une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez l'échalote

hachée et les fèves. Donnez un tour de moulin à poivre puis faites cuire à feu doux pendant 5 minutes.

■ Disposez cette préparation dans un plat de service, arrosez du reste de l'huile d'olive et rectifiez l'assaisonnement (attention, le jambon cru est déjà salé). Parsemez de coriandre préalablement ciselée.

C'est une entrée originale ou un accompagnement idéal pour un poisson grillé ou une viande froide.



Saint Pourçain rosé