



**Jardin à table**

extrait page

40

**Pâte de fèves  
à la grecque**

*Préparation : 20 min.*

**Ingrédients pour 4 personnes :**

*1 kg de fèves non écosées*

*2 cuillères à café de câpres*

*1 dizaine d'olives vertes dénoyautées*

*5 brins de persil plat*

*4 cuillères à soupe d'huile d'olive*

*Sel, poivre*

■ Ecossez les fèves, puis faites-les blanchir 2 minutes à l'eau bouillante avant de les dérober (enlever leur peau).

■ Egouttez les câpres, puis passez-les au mixer avec les olives et le persil plat.

■ Ajoutez les fèves et l'huile d'olive. Mixez le tout. Salez et poivrez.

Cette pâte de fèves se mange froide en entrée avec une petite salade ou tout simplement sur du pain toasté, avec des crackers au sésame ou avec une pita.



*Bourgogne rosé*