

SALADE DE FEVETTES

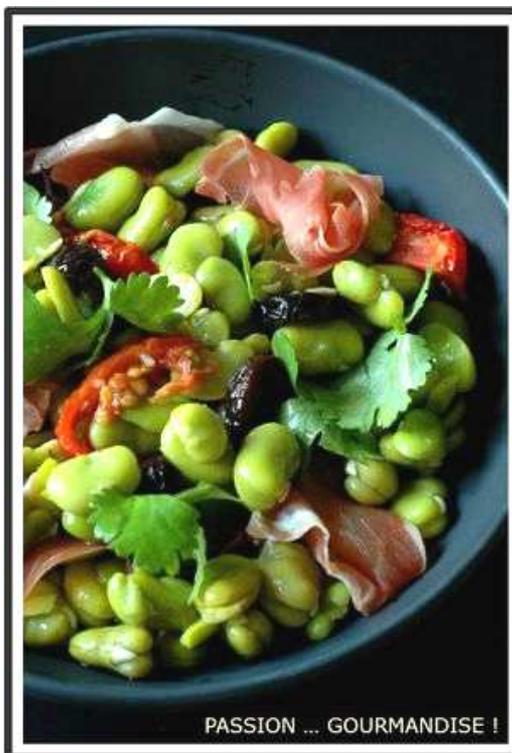
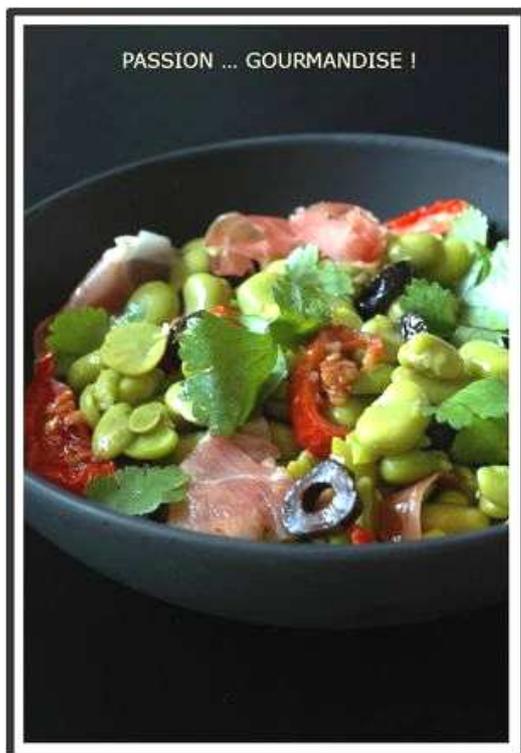
Je l'ai vue,
Elle m'a plu.
Je l'ai goûtée,
Je l'ai adorée !

Pour 2 personnes en plat unique, pour 4 en entrée

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Euh ... Epluchage : un peu plus que 5 min ! ...



500 g de fèves fines

tomates confites

olives noires (plutôt de Nice)

4 ou 8 tranches de Prosciutto (selon leur finesse)

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 bouquet de coriandre

un peu de Tabasco

sel

poivre

- 1 Plonger les fèves dans de l'eau bouillante et compter 5 min de cuisson à la reprise de l'ébullition.
- 2 Une fois cuites, les égoutter et les rafraîchir sous l'eau froide puis prendre un peu de temps pour les éplucher...
- 3 Préparer la sauce en mélangeant le sel, le poivre, le citron, l'huile d'olive.
- 4 Effeuille la coriandre.
- 5 Dans un grand bol, réunir les fèves refroidies, les tomates confites, les olives et la coriandre (en garder une partie pour la déco). Arroser de la sauce et mélanger délicatement.
- 6 Répartir dans des bols ou assiettes creuses.
- 7 Disposer les tranches de jambon découpées en lamelles plus quelques feuilles réservées.
- 8 Servir avec quelques gouttes de Tabasco au goût.