

Fées Mains by Marjorie



Salade de fèves :

Les ingrédients pour 4 personnes : 500g de fèves pelées congelées – 1 échalote – 4 tomates confites à l'huile – 1 CàS de vinaigre balsamique – 2 CàS d'huile d'olive – 2 à 3 pincées de cumin en poudre – 5 brins de ciboulette – sel – poivre

Faire cuire les fèves pelées congelées 2mn dans l'eau bouillante puis les égoutter et les passer sous l'eau froide. Egoutter les fèves.

Dans un saladier, déposer l'échalote hachée et les tomates confites coupées en dés. Verser l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Ajouter le cumin en poudre, les brins de ciboulette ciselés et les fèves. Saler et poivrer à convenance.

Déguster tiède ou froid.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>