

Les recettes du **LE POTAGER** *Coudoux*

SALADE DE FÈVES FRAÎCHES :

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 2kg Fèves fraîches
- 100g Feta
- 1 Bouquet d'oignons nouveaux
- 0,5 Bouquet de persil
- 0,5 Bouquet de menthe
- 1 Citron
- 4 cuil. à soupe Huile d'olive
- sel
- poivre

PRÉPARATION :

1/ Ecossez les fèves. Faites-les cuire 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez et rafraîchissez-les. Laissez-les tiédir puis retirez la peau fine qui les recouvre.

2/ Pelez les oignons et coupez-les en lamelles. Coupez la feta en petits dés. Effeuiliez et ciselez le persil et la menthe.

3 / Versez l'huile dans le saladier avec le jus du citron, du sel et du poivre. Ajoutez les fèves, le persil, la menthe et les oignons. Mélangez délicatement.

4 / Servez parsemé de feta.



Note

Une recette facile, inratable, à faire pour votre repas de Pâques.

Vous pourrez changer agrémenter votre salade avec d'autres herbes et changer la feta par des boules de mozzarella.

Ou ne pas mettre de fromage et préférer des épices comme le cumin pour donner un côté orientale au plat.