FÈVES DES MARAIS À LA PIMPRENELLE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédient	Quantité
de fèves de marais écossées	220 gr
huile d'olive au basilic	1 càs
de vinaigre de cassis	2 càs
gousse d'ail dégermée	1 très petite
Pimprenelle	4 jeunes tiges (vérifier l'amertume)
piment rouge frais	1 petit
sel et poivre	1 pincée (selon le goût)

Préparation

1. Ecosser les fèves de marais. Rincer les fèves et les cuire à l'anglaise pendant 3 à 4 minutes. Les fèves doivent rester croquantes. Trop cuites, elles seront farineuses. Refroidir immédiatement dans de l'eau glacée au terme de la cuisson . Eplucher les fèves et les réserver au frais.

2. Effeuiller les tiges de pimprenelle. Hacher le piment en fine brunoise. Dans un grand bol verser les fèves, la pimprenelle et le piment. Assaisonner d'huile, vinaigre , sel et poivre. Mélanger le tout et c'est prêt.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025