

FÈVES DES MARAIS À LA PIMPRENELLE



Ingrédients pour 2 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|----------------------------|--------------------------------------|
| de fèves de marais écosées | 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. Effeuillez 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.
