



www.cueillettecompans.fr

FÈVES AU JAMBON

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500g de fèves fraîches écosées
- 300g de dé de jambon (un bon talon d'un bon jambon fait l'affaire)
- 300g de carottes
- un oignon
- persil et ail
- un bouillon de légumes en cube
- Boursin à la tomate

Préparation :

Ecossez les fèves, prévoir 1kg de fèves fraîches pour récolter 500g de graines. Epluchez les carottes, les coupez en rondelles. Découpez le talon de jambon en dés.

Rincez les légumes.

Faites fondre de la margarine dans une cocotte.

Faites revenir un oignon, lorsque l'oignon est roux jetez les dés de jambon dans la cocotte comme s'ils étaient des lardons. Ajoutez le mélange de fèves et carottes.

Saupoudrez de persil et d'ail haché. Remuez le tout.

Ajoutez le carré de bouillon de légumes en l'émiettant, mouillez l'ensemble avec un demi-verre d'eau.

Laissez cuire à feu doux durant 30 minutes.

En fin de cuisson, ajoutez à l'ensemble une bonne cuillère de Boursin à la tomate. Remuez l'ensemble.