

Salade de fèves fraîches

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 à 60 minutes

Pour une personne

Ingrédients:

- 100g de fèves fraîches
- 1 c. à soupe de persil et coriandre fraîchement coupé
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 tranche de citron frais
- $\frac{1}{4}$ c. à café de gingembre moulu
- $\frac{1}{4}$ c. à café de curcuma
- $\frac{1}{4}$ c. à café de sel
- 2 c. à café de paprika sucré

Assaisonnement:

- $\frac{1}{4}$ de zest de citron confit
- $\frac{1}{2}$ c. à café de cumin

Préparation:

Placez les fèves fraîches dans une casserole et ajoutez une gousse d'ail écrasée. Tranchez fin le persil frais et la coriandre puis ajoutez toutes les épices à la casserole.

Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que l'ail soit doré. Couvrir avec de l'eau bouillante et laisser mijoter avec le couvercle entrouvert jusqu'à ce que les fèves soient tendres.

Laissez s'évaporer tout le liquide restant puis éteignez. Hors feu, ajoutez le citron confit finement tranché puis saupoudrez de cumin. Mélangez puis servez. Cette salade peut être dégustée chaude ou froide, à votre convenance.

Bon appétit !