

Fèves au thym



2 pour personnes



30' Temps de préparation

10' Temps de cuisson

**Niveau
FACILE**

Ingrédients

- 250g fèves fraîches
- 1 noix de beurre
- ½ c. à café de thym émiétté
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre



- 1** - Dans une casserole faites chauffer de l'eau salée

- Une fois à ébullition, faites tremper et faire cuire 3-4 minutes; elles doivent être tendres mais pas décomposées.
- 2** - Une fois la cuisson terminée, égouttez les fèves et épluchez-les puis videz l'eau de la casserole.

- Dans cette même casserole, mettez le beurre à fondre, le thym, la crème, le sel et le poivre.

- Faites revenir les fèves au thym légèrement en laissant à feu doux 6 minutes
- 3** Consommez vos fèves au thym bien chaudes en accompagnement d'un gigot d'agneau. Elles iront très bien avec des poissons grillés ou des crevettes.

