

Fèves et pommes de terre sautées à la pancetta



2 pour personnes



15' Temps de préparation

30' Temps de cuisson

Niveau FACILE

Ingrédients

- 300g de fèves écosées
- 2 belles poignées de pdt nouvelles
- 1 oignon nouveau
- 8 tranches de pancetta
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre, thym, quelques feuilles de menthe



1 Lavez les pdt et faites les cuire 15 mn à feu vif avec l'huile d'olive

Pré-cuire les fèves 5 mn à l'eau bouillante puis les mettre dans de l'eau froide et enlever leur peau une par une. Réserver les fèves

2 Ciseler l'oignon, l'ajouter aux pdt. Ajouter ensuite les tranches de pancetta et laisser cuire 5 min, les tranches doivent être bien croustillantes.

3 Ajouter les fèves et le thym, assaisonner et poursuivre la cuisson environ 10 mn, jusqu'à ce que les pdt soient fondantes.

Astuce : servir aussitôt avec quelques feuilles de menthe ciselée ou « nature ».

