

Salade de fèves au chèvre frais & aux œufs



30' Temps de préparation
' Temps de cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1,5 kg fèves fraîches
- 65g de fromage de chèvre
- 2 oignons frais
- 2 œufs durs
- Sel, poivre, thym ou sarriette
- Vinaigre balsamique / de xérès



- 1

 - Émincez l'oignon en fines lamelles.
 - Laissez-les macérer 20 minutes avec du sel et du vinaigre.
 - Coupez les œufs durs en quartiers et écossez les fèves.
- 2

 - Faites cuire les fèves 5 minutes à l'eau bouillante salée avec le brin de thym ou de sarriette.
 - Égouttez et rincez sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
 - Lorsqu'elles sont froides, ôtez leur seconde peau.
- 3

 - Versez l'huile d'olive sur les oignons.
 - Ajoutez les fèves, le fromage de chèvre coupé en petites lamelles et les œufs
 - Salez et poivrez.
- 4

 - Servez accompagné d'une tranche de pain de campagne grillée et aillée.

