

RECETTE DE FEVES POUR L'APERITIF!

- Je fais cuire les fèves (pas trop sinon ça sera de la purée donc surveiller la cuisson jusqu'à la consistance voulue).
- Ecosser les fèves. (je fais avec les 1kg du panier...)
- Faire revenir dans un peu d'huile d'olive ,2 gousses d'ails écrasés. (3 pour ceux qui aiment !!)
- J'ajoute une bonne cuillère à soupe de cumin, un peu de paprika du sel et un peu de piment (moi je mets une cuillère à café de purée de piment car ça sale en même temps).

N'hésitez pas à goûter pour réajuster selon votre goût.

Laissez refroidir et dégustez avec un p'tit verre!!!

Olivia