

## Salade fèves lardons et sa vinaigrette à l'orange chaude d'après "Station Gourmande"



Source : blog « Station Gourmande »

Pour 4 :

un sachet de 450g de fèves surgelées pelées  
2 à 3 tranches de lard à découper en lardons  
1 orange  
Coriandre fraîche  
1 botte de cive (*oignons verts pour moi*)  
1 cs de vinaigre de riz  
1/2 cs de nuoc mam  
1 cc de sucre de palme (*j'ai mis du sucre en poudre*)  
Huile d'olive

Blanchir les lardons dans un peu d'eau bouillante.

Ciseler la coriandre, les cives. Vous pouvez remplacer les cives par des oignons nouveaux.  
Cuire les fèves comme indiqué sur le paquet. Refroidir à l'eau froide pour stopper la cuisson.  
Egoutter.

Ajouter les lardons bouillis et tiédis. Réserver.

Prélever les zestes de l'orange avec un zesteur (ou avec un économe puis recouper en julienne). Presser l'orange pour en obtenir le jus.

Faire bouillir 3 fois en changeant l'eau à chaque fois la julienne d'orange.

Ajouter les zestes blanchis aux fèves et lardons

Mélanger le vinaigre de riz, le nuoc mam et le sucre de palme. Vous pouvez remplacer le sucre de palme par du sucre roux. Il est important que le sucre soit dissout.

Réduire aux 2/3 le jus d'orange sur un feu doux. Ajouter les herbes et le jus d'orange réduit et chaud dans le premier mélange. Ajouter un peu d'huile d'olive en créant une émulsion.

Verser la vinaigrette chaude sur les fèves et servir immédiatement.

