



### Mille feuille de pecorino aux fèves et oignons

300g de pecorino frais nature au poivre ou au piment,- j'ai choisi piment- 200g net de fèves écossées -Picard c'est parfait -, 2 oignons doux, thym frais haché, balsamique blanc, huile d'olive, sel poivre.

Ebouillanter les fèves 1 minute à l'eau bouillante salée, les dérober puis les hacher grossièrement. Couper les oignons en fines rondelles, saler, arroser d'une cuillère de vinaigre. Mélanger les fèves oignons et thym, saler, poivrer, ajouter un petit peu d'huile.

Pour chaque millefeuille couper 3 fins rectangles égaux de fromage, intercaler entre chacun le mélange fèves oignons. Réserver au frais. Au moment de servir, assaisonner avec l'huile d'olive, le vinaigre et du bon poivre broyé minute. Accompagner d'une salade et éventuellement de légumes vapeur.

### Salade aux figes et chèvre frais et miel

1 petite courgette, 2 petits chèvre frais du marché, 6 figes, quelques fèves, une poignée de pignons torréfiés à la poêle, fleur de sel aux fleurs, poivre cubède, salade de mâche et roquette, huile d'olive, miel de lavande, caramel de balsamique -facultatif-

Couper la courgette non épluchée en fines lanières à l'aide d'un rasoir à légumes, et les petits chèvres en rondelles. Ouvrir les figes en forme de fleur. Dresser harmonieusement sur les assiettes salade, lamelles de courgettes, figes, chèvre. Assaisonner le fromage d'une pincée de fleur de sel aux fleurs et de poivre cubède, parsemer le tout avec les pignons et les fèves. Assaisonner d'un mélange d'huile d'olive de miel et de poivre, ajouter éventuellement quelques gouttes de caramel de balsamique

Ces 2 recettes sont pour 6 personnes