

Couleur Kémia



Crème de fèves

Pour 4 personnes

1 tranches de jambon de Bayonne au piment d'Espelette,
50 gr d'oignon,
20 cl de bouillon de poule,
1 cl de crème fraîche liquide,
sel, poivre.



Après avoir écosser les fèves, les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 30 mn. Laisser refroidir et enlever la peau qui les recouvre.

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon haché, ajouter le bouillon et porter jusqu'à ébullition.

Mélanger le liquide avec la moitié des fèves cuites, les mixer, saler et poivrer.

Ajouter la crème, mélanger et verser dans un verre

Détailler la tranche de jambon en lamelle et les passer au four (position grill) pendant 3 mn. Confectionner des brochettes.



Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>

Babali @2007