



B A B A L I

Couleur Kémia

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



Ragout de fèves en croûte de parmesan

Pour 4 personnes

500 gr de fèves fraîches,
1 talon de jambon,
1 oignon, 1 gousse d'ail,
1 dl de bouillon de volaille,
sel poivre, huile d'olive

Pour la croûte : 50 gr de parmesan râpé et 5 gr de farine.



Ecosser les fèves, hacher l'oignon. Couper le talon de jambon en dès.

Faire fondre les oignons dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Ajouter, l'ail, le jambon et laisser rissoler quelques minutes.

Ajouter les fèves et recouvrir de bouillon. Laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes.

Pour les croûtes, mélanger la farine et le parmesan. Disposer sur une poêle anti andérante chaude et Laisser fondre.

Dressage :

Disposer une croûte de parmesan, recouvrir de fèves et poser par dessus des dès de jambon. Terminer par une croûte de parmesan et parsemer de fleur de thym

Couleur Kémia