

Mijoté de fèves

Ingrédients pour 6 personnes :

3 oignons

3 tomates

1 laitue

600g de fèves fraîches écosées

180g de champignon

3 branches de sarriette ou de thym

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

Progression :

Ébouillanter les tomates et les passer sous un filet d'eau froide pour pouvoir les peler facilement. Détailler les oignons en fines rondelles, les champignons en tranches et les tomates en morceaux grossiers.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, ajouter les fèves et la sarriette. Laisser chauffer quelques minutes avant d'incorporer le reste des ingrédients.

Laisser cuire environ 1 heure sur feu doux et servir chaud, tiède ou froid.