



Fèves aux fines herbes

Ingredients :

1 kg de fèves fraîches

1 oignon haché

2 gousses d'ail écrasées

3 cs d'huile

½ verre de fines herbes (persil, coriandre, aneth et ciboulette)

½ verre d'eau

1 cc de sel

¼ cc de poivre

¼ cc de curcuma

1 tomate hachée

Jus d'un demi citron.



Préparation :

Décongeler les fèves fraîches.

Dans une casserole, faire fondre l'ail et l'oignon avec un peu d'huile.

Hacher les fines herbes.

Les ajouter dans la casserole avec l'eau, les épices et la tomate râpée (sans la peau).

Cuire la sauce quelques minutes.

Ajouter les fèves et porter à ébullition, puis réduire la flamme.

Mijoter à feu doux jusqu'à ce que les fèves soient bien tendres.

Arroser à la fin de jus de citron