

Recette : Ragoût de fèves.

- Ecossez les fèves en enlevant juste le petit croissant vert adhérent à la graine.
 - Couvrez d'eau froide, ajoutez un brin de thym, laissez cuire à petite ébullition sous un couvercle.
 - Dans un faitout faites revenir dans un peu de beurre quelques oignons blancs émincés, ajoutez les fèves égouttées, des dés de jambon blanc et laissez mijoter 10 mn.
-