

Salade de fèves au chèvre frais

Ingrédients pour 6 personnes : 2 kg de fèves fraîches ou surgelées, 100g de fromage de chèvre frais, sarriette ou thym, 2oeufs, 1 oignon, 8cl d'huile d'olive, 3 cl de vinaigre de Xérès, sel poivre

- Faire cuire les œufs (9 minutes),
- Épluchez et émincez l'oignon en fines lamelles,
- Placez-les dans un saladier, mouillez avec le vinaigre, salez et laissez macérer 20 min pour rendre l'oignon plus tendre
- Écalez puis coupez en quartiers les œufs durs
- Écossez les fèves, Faites-les cuire 5 min à l'eau bouillante bien salée avec un brin de sarriette ou de thym, (attention à la cuisson),
- Lorsqu'elles sont froides, ôtez leur seconde peau
- Versez l'huile d'olive sur les oignons
- Ajoutez les fèves, le fromage de chèvre coupé en cubes et, pour finir les œufs, salez et poivrez,
- Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.