

## CRÈME DE FÈVES



PREP.

15'



CUISS.

4-5'



## Ingrédients



- ☐ 600g de fèves écosées et pelées
- ☐ 10cL de crème
- ☐ 1 cube de bouillon de légumes
- ☐ Sel, poivre

Décoration :

- ☐ 3 tranches de jambon de Parme
- ☐ 3 gressins

## Préparation

- Faites cuire les fèves dans de l'eau bouillante 4-5 minutes avec le cube de bouillon de légumes.
- Mixez avec un peu de bouillon. Rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir.
- Incorporez la crème.
- Répartissez la préparation dans des verrines. Laissez refroidir.
- Coupez les gressins en deux et enroulez une demi-tranche de jambon.
- Servez les verrines avec les gressins.

