

## CRÈME DE FÈVES



## Ingrédients

 6

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

Décoration :

- 3 tranches de jambon de Parme
- 3 gressins

 PREP. 15'

 CUISS. 4-5'

## 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.

