

## SALADE DE FÈVES À LA FÊTA



10'



4'

## Ingrédients



- 600g de Fèves avec peau
- 120g de feta
- 2-3 brins de menthe
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- ½ citron
- Sel, poivre

## Préparation

- S'il s'agit de fèves fraîches : écossez-les.
- Blanchissez les fèves dans une casserole d'eau bouillante pendant 4min environ.
- Il est ensuite plus facile d'enlever la peau autour des fèves.
- Mettez les fèves dans un saladier. Ajoutez la feta émiettée et la menthe ciselée.
- Dans un bol, mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Versez sur la salade, mélangez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez frais.

