

Pain toasté à la purée de fèves

Ingredients :

- 1 bouquet d'aneth
- ½ piment oiseau
- 1 cuillère à café de cumin
- 50 cl de bouillon
- 1.5 kg de fèves fraîches
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 3 c à s de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 3 tomates
- oignons nouveaux
- sel



Les étapes

- Ecossez les fèves et faites-les cuire 30 minutes dans le bouillon parfumé à l'huile, au cumin, à l'ail et au piment.
- Egouttez-les puis réduisez-les en purée. Incorporez la crème, le persil haché, du sel et du poivre
- Pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en petits dés. Emincez les oignons nouveaux en fines rouelles.
- Etalez la purée de fèves sur les tranches de pain légèrement grillées et garnissez de dés de tomates, de rouelles d'oignon et de pluches d'aneth.

Source : https://www.marmiton.org/recettes/recette_pain-toaste-a-la-puree-de-feves_23701.aspx

