



# Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil  
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

## Salade de fèves aux lardons

ENTRÉE

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 2 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de fèves (fraîches ou surgelées)
- 100 g de lardons (nature, de préférence)
- 1 échalote
- vinaigre de noix
- huile neutre ou de noix
- moutarde, sel et poivre

Préparation :

Pour les fèves fraîches : après les avoir sorti de leur gousse, otez la peau qui les enveloppe.

Pour les fèves surgelées : passez-les sous un bon filet d'eau tiède, avant de procéder comme pour les fèves fraîches.

Hachez finement une échalote.

Préparez la vinaigrette avec moutarde, huile, vinaigre, un soupçon de sel, et un peu plus de poivre.

Faites cuire les lardons.

Incorporez les fèves à la vinaigrette, ajoutez l'échalote, puis les lardons.

Mélangez et servez aussitôt!

**BON APPÉTIT**