

Les fèves au lard

800 g de grosses fèves écossées; 150 g de lard fumé coupé en carrelets; 30 g de beurre de cuisine; 1 cuillerée à soupe de farine; 2 dl de bouillon de légumes; 1 cuillerée à soupe de sarriette hachée; sel, poivre.

1. Faire bouillir les fèves dans de l'eau peu salée durant 8 minutes, puis leur enlever la pelure. Faire ensuite dorer les carrelets de lard dans la poêle et rejeter le gras rendu. Remettre très peu de beurre sur les lardons et saupoudrer de farine. Laisser blondir en remuant. Verser le bouillon de légumes peu à peu et remuer jusqu'à ébullition et parfaite liaison.

Remettre les fèves dans le bouillon, ainsi que la sarriette hachée. Mélanger le tout et laisser mijoter durant 30 minutes. Au dernier moment, saler et poivrer.