

Recette espagnole

Habas con jamón

Fèves au jambon ou
lard salé

4 personnes

Ingrédients :

4 kg de fèves très tendres.

150g de jambon serrano (peut être
remplacé par du lard salé qui
ne sera pas servi.

1 oignon

2 gousses d'ail

Huile d'olive

Sel.

1 - Écosser les fèves.

2 - Couper le jambon en petits morceaux
et le faire revenir dans de l'huile d'olive.
Retirer le jambon de la casserole.

3 - Dans la même casserole, ajouter
l'oignon haché, l'ail en petits morceaux
et les fèves.

4 - Cuire à feu doux jusqu'à la cuisson
complète des fèves (environ 30 mn).

5 - Presque en fin de cuisson, ajouter le sel
et le jambon revenu. Servir aussitôt.