

Amanida de Faves amb Vinagreta



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour le plat:

2 cœurs de Laitue.
400 gr de Fèves.
4 tranches de jambon Serrano.
4 Œufs.
1 Endive moyenne.
Poivre noir.

Pour la vinaigrette de miel :

2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
1 cuil à soupe de Vinaigre de Balsamique *Cal Menescal*.
2 cuil à soupe de miel de Thym tiède *Margalef*.

Préparation:

- La veille faire tremper les fèves dans un grand volume d'eau.
- Dans une casserole faire cuire les fèves avec une goutte d'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron pour qu'elles ne deviennent pas brunes.
- Lorsque les fèves sont cuites, laisser refroidir et réserver.
- Pendant ce temps éplucher et laver les cœurs de laitue et l'endive.
- Garder 8 feuilles d'endive entières pour la présentation.
- Emincer le reste de l'endive et les cœurs de laitue.
- Tailler les tranches de jambon en morceaux.
- Faire durcir les œufs et écaler-les.
- Verser quelques gouttes d'huile dans une poêle et faire dorer pendant quelques minutes les petit morceaux de jambon serrano, ajouter les fèves, mélanger bien avec la cuillère.
- Les réserver dans la même poêle pour qu'ils restent tièdes.
- Dresser les feuilles de laitue et d'endive taillées, en les répartissant dans les assiettes.
- Disposer au milieu de chaque assiettes 1/4 des fèves au jambon,
- Placer 2 feuilles d'endive sur un côté et l'œuf dur coupé en deux de l'autre.
- Ajouter un peu de poivre noir.
- Présenter la vinaigrette dans une saucière pour que chacun se serve à son goût.

Conseils:

- Pour la vinaigrette il faut seulement mêler les ingrédients dans la proportion de la recette dans un bol.
- Si le miel est un peu épais il faudra le mettre quelques seconds au micro-ondes pour le chauffer.
- Mélanger bien avec un fouet jusqu'à ce que la vinaigrette soit homogène.