

PUREE DE FEVES, APULIE, ITALIE

Cuisson 50 min

Personnes 4

Ingrédients

300 g de fèves

150 g de pommes de terre

Sel

7-8 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 piment coupé en fines rondelles



Préparation

Épluchez et lavez les pommes de terre puis coupez-les en dés.

Enlevez la peau des fèves et mettez-les avec les pommes de terre dans une casserole.

Couvrez d'eau et laissez mijoter pendant 20 minutes environ.

Jetez l'eau de cuisson et recouvrez les légumes d'eau fraîche, salez légèrement et poursuivez la cuisson pendant encore 30 minutes.

Jetez le reste de l'eau et passez les pommes de terre et les fèves au tamis puis remettez-les dans la casserole.

Versez l'huile d'olive progressivement en mélangeant jusqu'à ce que la purée ait la consistance souhaitée.

Salez et ajoutez des rondelles de piment si vous le souhaitez.

Servez avec des légumes frais cuits