

SAUTÉ DE FÈVES (OU PETITS POIS) SAUCISSE, BOUDIN, JAMBON ET BASILIC

07

RECETTES EN ROUTE



INGRÉDIENTS



1 personne

- 130 g de fèves (elles peuvent être fraîches ou congelées) et/ou petits pois
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- 50 g de jambon cru
- 1 boudin
- 80 g de saucisse
- Quelques feuilles de basilic frais et/ou sec à défaut
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et de poivre

ÉTAPES À SUIVRE

1

Sauté:

Hacher l'oignon et l'ail. Faire revenir avec l'huile d'olive et ajouter la saucisse.

2

Faire revenir:

Faire revenir et ajouter les fèves et le jambon cru. Laisser cuire environ 5 minutes puis ajouter le boudin sans les tripes et l'étaler dessus. Faire revenir et ajouter le basilic finement coupé. Vérifier les doses de sel et poivre.

Si nous souhaitons faire cette recette pour davantage de personnes, il faut simplement multiplier les quantités par le nombre de convives.