

CROSTINI AUX FEVES

Pour 6 personnes

Préparation : 30min

Ingrédients :

- 6 tranches de pain
- 1 gousse d'ail
- 1L d'eau
- 3cl d'huile d'olive
- 15cl de crème liquide entière
- 600g de fèves écosées
- 10g de gros sel
- 100g de parmesan
- Sel / Poivre

➤ *Pour les crostini :*

1. Préchauffer le four en position grill.
Disposer les tranches de pain sur une grille, puis les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
Placer la grille dans le four et laisser cuire pendant 2 min.
2. Retourner ensuite les tranches de pain, puis les enfourner de nouveau pendant 2 min. A la sortie du four, les frotter avec la gousse d'ail.

➤ *Pour la garniture :*

3. Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le gros sel. Plonger les fèves dans l'eau bouillante pendant 5 min, puis les écosser (enlever la peau).
4. Râper la moitié du parmesan et faire des copeaux avec l'autre moitié à l'aide d'un économe. Dans un blender, mettre les fèves, la crème liquide, le sel, le poivre et le parmesan râpé. Faire tourner jusqu'à obtenir une purée lisse et pas trop épaisse (ajouter un peu d'eau au besoin). Rectifier l'assaisonnement.

5. Déposer de la purée tiède sur les crostinis, disposer harmonieusement les copeaux de parmesan et déguster.