

# TARTINE TARTARE-FEVES

Pour 2 tartines

Préparation : 10 min

Cuisson : 5-10 min



- 1 poignée de fèves extra-fines fraîches ou surgelées**
- 1/2 pot de fromage ail et fines herbes**
- 1 oignon nouveau**
- ciboulette**
- 2 tranches de pain de campagne ou aux céréales**
- poivre du moulin**

- 1 Faire cuire les fèves dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5-10 min selon leur grosseur.
- 2 Pendant ce temps, émincer finement l'oignon nouveau (je n'ai utilisé que le bulbe mais on peut aussi le faire pour la tige). Laver et ciseler la ciboulette.
- 3 Egoutter les fèves puis les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Les peler. Réserver.
- 4 Faire griller les tartines de pain de campagne/ aux céréales.
- 5 Etaler du fromage ail et fines herbes sur le pain grillé. Disposer les fèves par dessus. Parsemer de fines rondelles d'oignon et de ciboulette. Donner un tour de moulin à poivre.