



Salade de fèves aux œufs et chèvre frais

21/01/2015 à 17h31

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 2 œufs durs
- 2 kg de fèves fraîches ou surgelées
- 1 oignon
- 100 g de fromage de chèvre
- 1 brin de sarriette ou de thym
- 8 cl d'huile d'olive
- 3 cl de vinaigre de Xérès
- Sel et poivre

Préparation :

- Emincez l'oignon en fines lamelles. Dans un saladier, mouillez-les de vinaigre et salez-les. Laissez macérer pour les attendrir une vingtaine de minutes ;
- Ecossez les fèves et découpez les œufs en rondelles. Dans une casserole d'eau bouillante salée, placez le brin de sarriette et faites cuire les fèves avec pendant 5 minutes. Stoppez ensuite la cuisson en égouttant et rinçant le tout sous l'eau froide. Laissez refroidir et enlever la seconde peau des fèves ;
- Une fois les oignons suffisamment macérés, ajoutez l'huile d'olive. Incorporez ensuite le fromage de chèvre coupé en lamelles, les fèves et les œufs durs écalés et coupés en quartiers. Assaisonner de sel et de poivre et couvrez le saladier de film étirable avant de le placer au frais jusqu'au moment de servir.