FÈVES AUX HERBES

Entrée



4 personnes | 15 min | 0,7€/ PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 600g de Fèves
- 2 cuillères à dessert de Romarin semi-frais **(Réf : 251)**
- 2 cuillères à dessert d'Origan semi-frais **(Réf 249)**
- 6 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Préparer les fèves en retirant les cosses
2. Faire revenir les fèves à feu assez vif pendant 10 minutes dans l'huile d'olive avec l'origan et le romarin
3. Saler à votre goût et servir chaud