



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Verrines de fèves au piment doux et chorizo

Pour 4 personnes

250 gr de fèves fraîches,

1 oignons frais,

6 tranches de chorizo,

1 tranche de jambon serano,

Piment doux en poudre (ou paprika), sel, poivre



Ecosser les fèves et réserver.

Emincer l'oignon frais. Le faire suer dans de l'huile d'olive.

Couper le chorizo et la jambon en lamelle. Les ajouter à l'oignon.

Mettre les fèves ainsi que le piment doux en poudre. Recouvrir d'eau et faire mijoter à feu doux pendant 20 à 30 mn.

Couleur Kémia