



VELOUTÉ DE FÈVES AU MASCARPONE D'HERBES

INGREDIENTS

huile d'olive
50g d'échalottes
1 gousse d'ail
450g de fèves
50g de crème liquide
20g de beurre
piment d'Espelette
150g de mascarpone
2CS de ciboulette
sel, poivre

Dans une casserole, faites chauffer 2 CS d'huile d'olives et faire fondre les échalotes et la gousse d'ail coupée en mini-cubes. Ajouter les fèves pelées (je les prends chez Picard) et 1/2l d'eau et poursuivre la cuisson 10min. Mixer l'ensemble avec la crème liquide, le beurre et du piment d'Espelette. Assaisonner.

Juste avant de servir, mélanger le mascarpone avec 2CS de ciboulette ciselée, sel et poivre.

Déposer une quenelle de mascarpone dans chaque bol.

Dégustez

J'ai servi ça avec un Pouilly Fuissé, c'était résolument l'alliance parfaite