

Tartine de chèvre et de fèves fraîches



Préparation : 15 min

Pour 2 personnes :

- 2 grandes tranches de pain de campagne
- 500 g de fèves à écosser
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 2 cuillères à soupe de crème entière liquide
- sel
- piment d'Espelette
- fleur de sel

1. Faire griller les tranches de pain de campagne au grille-pain. Réserver.

2. Dans une assiette creuse, écraser le chèvre à la fourchette. Allonger avec la crème liquide. Saler et assaisonner de piment d'Espelette, bien mélanger et réserver.

3. Écosser les fèves et les garder entières.

4. Recouvrir chaque tranche de pain d'une épaisse couche de la préparation au chèvre. Disposer les fèves sur le dessus et parsemer de fleur de sel avant de servir.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>