Fèves sautées au chorizo

Bonjour à toutes et tous,

Il y a deux week-ends, j'ai vu les fèves ré-apparaître sur les étals du marché. Autant je m'en régale chaque année, autant l'enthousiasme n'est pas là pour mes gourmands. Mais qu'à cela se tienne, j'avais bien envie de trouver une idée-recette capable de les séduire. J'ai pour cela sorti « l'ingrédient secret » qui leur plaît toujours (enfin.. surtout à mon mari) : le **chorizo**. Cette charcuterie ne se déguste pas qu'à l'apéritif et est idéale pour amener du pep's aux plats en petits cubes façon lardons. . Des fèves, du chorizo; me voici donc partie pour des fèves sautées au chorizo.

Lorsque le plat a été amené à table, il y a d'abord une moue peu engageante, puis mes gourmands ont dégusté cette poêlée de fèves avec plaisir. Le chorizo se particulièrement bien aux fèves, apportant une note épicée dans la douceur des fèves. En accompagnement d'une volaille ou d'un poisson blanc lui même relevé au chorizo, c'est idéal.

Voilà. Je voulais vous partager cette recette de fèves au chorizo cas où vous souhaiteriez profiter de ce légume de printemps. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !

- Fèves sautées
au chorizo -
© Au Fil du Thym

Recette : Fèves sautées au chorizo

Saison de la recette : Avril à Juin

Temps de préparation : 30 minutes (durée liée à l'écossage des fèves)

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1,2 à 1.5 kg de fèves fraîches non écossées
- 80 à 100 g de chorizo
- 1 oignon ou une demi botte d'oignons doux
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre

Réalisation

- Écossez les fèves, puis faites les cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante.
- Égouttez-les puis retirez la peau. Réservez les fèves.
- Épluchez l'oignon puis hachez-le. Si oignon doux, coupez les radicelles, la partie abîmée des feuilles puis émincez finement. Hachez l'ail.

- Coupez le chorizo en rondelles puis en dés.
- Faites revenir le chorizo dans une poêle afin de le faire dégraisser.
- Retirez une partie du gras, puis faites revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que ce dernier soit translucide.
- Ajoutez les fèves, mélangez bien et laissez quelques minutes à feu doux. Salez et poivrez au dernier moment (le chorizo peut déjà saler les fèves).

Servez ces fèves chorizo bien chaudes.

Astuces :

- *Variante :* si vous n'appréciez pas la saveur épicée du chorizo, remplacez par des lardons.
- *Accompagnement de ?* Ces fèves chorizo peuvent servir d'accompagnement à une volaille ou des œufs.
- *Récup :* les gousses de fèves peuvent servir d'engrais pour le potager, alors n'hésitez pas à les découper puis les insérer en dessous du paillage.