 **Spaghetti à la grecque**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de** [**spaghetti**](http://recettes.de/pates)**- 2,5 kg de** [**fèves**](http://recettes.de/feves) **fraîches
- 720 g de** [**tomates**](http://recettes.de/tomates)**- 200 g de** [**feta**](http://recettes.de/feta)**- 4 càs de jus de** [**citron**](http://recettes.de/citrons)**- 6 càs d'**[**huile d'olive**](http://recettes.de/huile-d-olive) **très fruitée
- basilic ciselé
- sel & poivre du moulin**

Commencer par écosser les fèves et recueillir les graines.
Les plonger dans de l'eau bouillante pendant 1 minute. les égoutter et les rafraîchir sous l'eau glacée.
Enlever alors la seconde peau (j'ai obtenu alors environ 300 g de fèves).
Les plonger dans de l'eau bouillante salée pendant 6 minutes environ.
Égoutter et laisser refroidir.
Couper les tomates en quatre et les épépiner. Les couper en dés.
Mélanger les dés de tomates avec les fèves.
Assaisonner de 3 cuillerées d'huile, du jus de citron, de sel et de poivre.
Détailler la feta en dés.
Faire cuire les spaghetti "al dente" (6 minutes pour moi) dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
Les égoutter et les rafraîchir sous l'eau froide.
Les enrober de 3 cuillerées à soupe d'huile et les laisser tiédir.
Mélanger les légumes avec les pâtes, ajouter la feta et du basilic ciselé.
Servir froid mais non glacé.