  **Salade de feves Assiette fraîcheur**

[Une image contenant gâteau d’anniversaire, Restauration rapide, Art culinaire, nourriture

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/03/salade-de-feves-assiette-fraicheur-p1090996.jpg-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**La salade de fèves :  
- 250 g de** [**fèves**](http://recettes.de/feves) (j'ai pris des surgelées)  
- **12 pétales de tomates confites à l'huile d'olive  
- 1 càs de jus de citron  
- 2 càs d'huile d'olive  
- 2 càs de persil haché  
- sel et poivre du moulin**  
Faire cuire les fèves 5 min à l'eau bouillante.  
Les égoutter, les rafraîchir et enlever la peau.  
C'est un peu fastidieux d'éplucher les fèves, mais en récompense, quelle belle couleur ensuite dans l'assiette!  
*Mais maintenant on les trouve toutes épluchées chez Mr P, je ne me suis pas fait prier!*  
Égoutter les pétales de tomates et les couper en petits dés.  
Mélanger l'huile et le jus de citron, saler, poivrer.  
Réunir dans un petit saladier, les fèves, les dés de tomate, le persil et la petite sauce.  
Bien mélanger, vérifier l'assaisonnement... C'est prêt!

Garnir l'assiette de jambon sec et à la belle saison d'une petite salade de tomates.

**La salade de tomates :  
- 5 tomates  
- 1 càs de vinaigre balsamique  
- 3 càs d'huile d'olive  
- ciboulette  
- sel et poivre du moulin**

Plonger les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante.  
Les rafraîchir et ôter la peau.  
Les épépiner puis les couper en petits dés.  
Assaisonner avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre et quelques brins de ciboulette hachée.