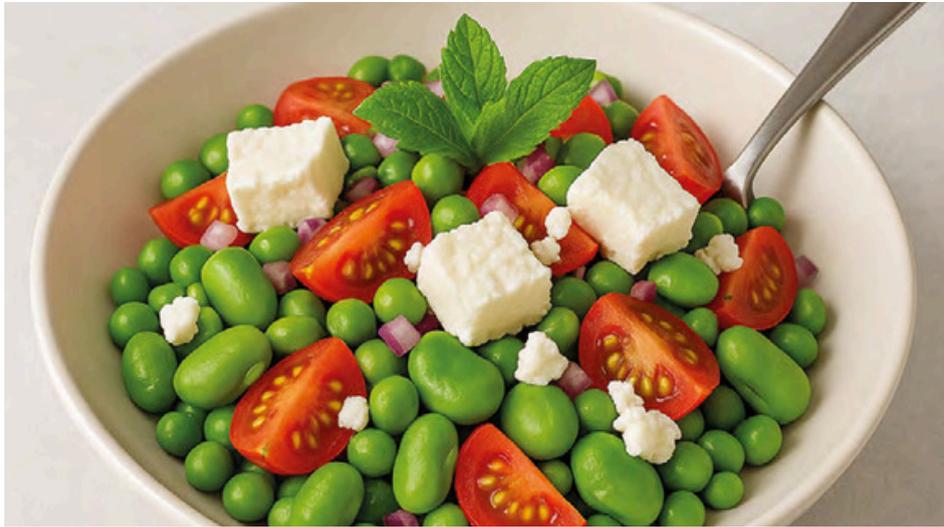


## Salade de petits pois, fèves, tomates cerises et feta



INGRÉDIENTS pour 4 pers.



Facile



Bon marché



20 min.



10 min.

### Ingrédients

- 900 g petits pois frais
- 900g de fèves
- 400g de tomates cerises
- 100g de fêta
- Oignon rouge (à convenance)
- Menthe (à convenance)
- Moutarde 3 cuillère à café
- Vinaigre 3 cuillère à soupe
- Huile d'olive 3 cuillère à soupe
- Sel/poivre

### PRÉPARATION

- Écosser les petits pois ainsi que les fèves.
- Dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée et faites cuire les petits pois pendant environ 4 minutes.
- Préparer un saladier d'eau très froide (éventuellement avec quelques glaçons) puis à l'aide d'un écumoire, récupérez vos petits pois et plongez-les dans l'eau froide.
- Mettre les fèves dans l'eau bouillante pour environ 5 minutes puis procéder comme pour les petits pois.
- Retirer la membrane externe des fèves.
- Laver et couper vos tomates cerises en 2 ou en 4 suivant leur taille.
- Éplucher et ciseler l'oignon rouge.
- Dans un saladier, mettre les petits pois, les fèves, les tomates cerises, l'oignon rouge. Réserver ce mélange au frais jusqu'à la dégustation.

- Préparer une vinaigrette en mélangeant, la moutarde, le vinaigre, l'huile, du sel et du poivre.
- Ciseler quelques feuilles de menthe et les rajouter dans la salade.
- Parsemer de feta et réglez-vous !



## L'accord mets-vin

du sommelier

Un vin rosé Grnache la Marouette 75 cl

