



Tartines et sandwichs

Tartines crémeuses aux fèves



25 min **15 min** **10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

496

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tartines crémeuses aux fèves

200 g **Fèves**
200 g **Mascarpone**
8 tranche(s) **Pain(s) de
campagne**
20 g **Pignons de pin**
4 c. à café **Huile d'olive**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des tartines

- 1 Battre le mascarpone au batteur jusqu'à ce qu'il devienne onctueux et aéré, réserver.
- 2 Faire cuire les fèves dans une casserole d'eau salée pendant environ cinq minutes selon leur taille (ou suivre les indications du fabricant si elles sont surgelées).
- 3 Les égoutter et les écraser grossièrement à la fourchette (en garder quelques-unes entières pour décorer).
- 4 Dans une poêle sur feu vif, faire griller les pignons.
- 5 Hacher grossièrement les pignons, les mélanger avec les fèves.
- 6 Faire griller les tranches de pain de campagne au toasteur.

Étape 2

Dressage

- 1 Étaler sur une tranche de pain grillé du mascarpone, puis le mélange fèves-pignons. Saler, poivrer et verser un très léger filet d'huile d'olive.