



Légumes secs

## Fèves au jambon serrano



**30 min** 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**372**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les fèves au jambon serrano

450 g **Fèves**  
50 g **Jambon cru**  
100 g **Chorizo**  
1 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
2 c. à soupe **Vin blanc**  
1 pincée(s) **Sucre  
semoule**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

#### Préparation des fèves au jambon serrano

- 1 Eplucher l'oignon et les gousses d'ail à l'aide d'un couteau d'office puis les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Couper le chorizo en dés et le jambon serrano en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse puis faire dorer l'ail et l'oignon.
- 4 Verser le vin blanc, le laisser s'évaporer sur feu vif.
- 5 Baisser le feu, ajouter le chorizo, le jambon serrano et les fèves.
- 6 Laisser cuire 10 à 15 minutes en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si la préparation accroche au fond de la sauteuse.
- 8 Une fois que les fèves sont cuites, ajouter le sucre puis assaisonner avec du sel et du poivre.
- 9 Goûter avant de saler car le chorizo et le jambon serrano sont déjà très salés.

### Étape 2

## Dressage

- 1 Disposer les fèves dans des ramequins à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Servir immédiatement.