



# Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil  
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

## Crevettes aux fèves

Entrée

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 5 à 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de fèves,
- 400 g de crevettes roses cuites décortiquées,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- Menthe, sel, poivre

Préparation :

1- Oter les cosques des fèves et les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 8 minutes.

2- Egoutter et ôter la peau des fèves.

3- Faire chauffer l'huile dans une poêle, verser les fèves et les crevettes.

4- Faire sauter la préparation pendant 5 à 10 minutes puis saupoudrer de sel, poivre et menthe ciselée.

Servir immédiatement

**BON APPÉTIT**