

Crostinis aux fèves



Mise en place et préparation:
env. 25 min

Cuisson au four: env. 4 min

Pour env. 12 pièces

Entrée pour 4 personnes

800 g de fèves, écosées
(soit env. 350 g)

eau salée, bouillante

1 bouquet de menthe,
ciselée

1 gousse d'ail, pressée

20 g de parmesan,
râpé finement

2 c. s. de pignons, grillés,
hachés grossièrement

3 c. s. d'huile d'olive
 $\frac{1}{4}$ de c. c. de sel

un peu de poivre

150 g de baguette,
en env. 12 tranches

2 c. s. d'huile d'olive

1. Faire cuire les fèves al dente env. 3 min dans l'eau salée, jeter l'eau, rincer à l'eau froide, égoutter, enlever les petites peaux.
2. Écraser à la fourchette la moitié des fèves, ajouter le reste. Incorporer la menthe et tous les ingrédients, poivre compris.
3. Déposer les tranches de baguette sur une plaque chemisée de papier cuisson, arroser d'un filet d'huile.
4. **Cuisson:** env. 4 min dans la moitié supérieure du four préchauffé à 240° C. Retirer, répartir dessus la masse aux fèves.

Portion: 362 kcal, lip 19g, glu 32g, pro 13g

