



CONNAISSEZ-VOUS LE FEVOULET ?

Ingrédients

300 g de fèves décortiquées séchées

4 cuisses de canard confites

1 oignon

2 gousses d'ail

lardons

1 L de bouillon de poule

1 tomate

1 carotte

1 bouquet garni



Préparation

Faire tremper la veille les fèves dans un grand volume d'eau.

Faire dorer les confits de canard afin d'enlever la graisse et les réserver (conserver la graisse).

Faire revenir l'oignon et la tomate quelques minutes dans la graisse de canard. Ajouter 50cl de bouillon, l'ail écrasé, la carotte en petits morceaux et quelques lardons.

Ajouter les fèves et laisser mijoter à feu doux quelques minutes.

Saler, poivrer et ajouter le bouquet garni.

Dans un plat disposer une couche de fèves, déposer la viande et recouvrir avec le reste de fèves et de bouillon afin de recouvrir l'ensemble.

Enfourner à 180° environ 35 minutes.

Servir bien chaud.

