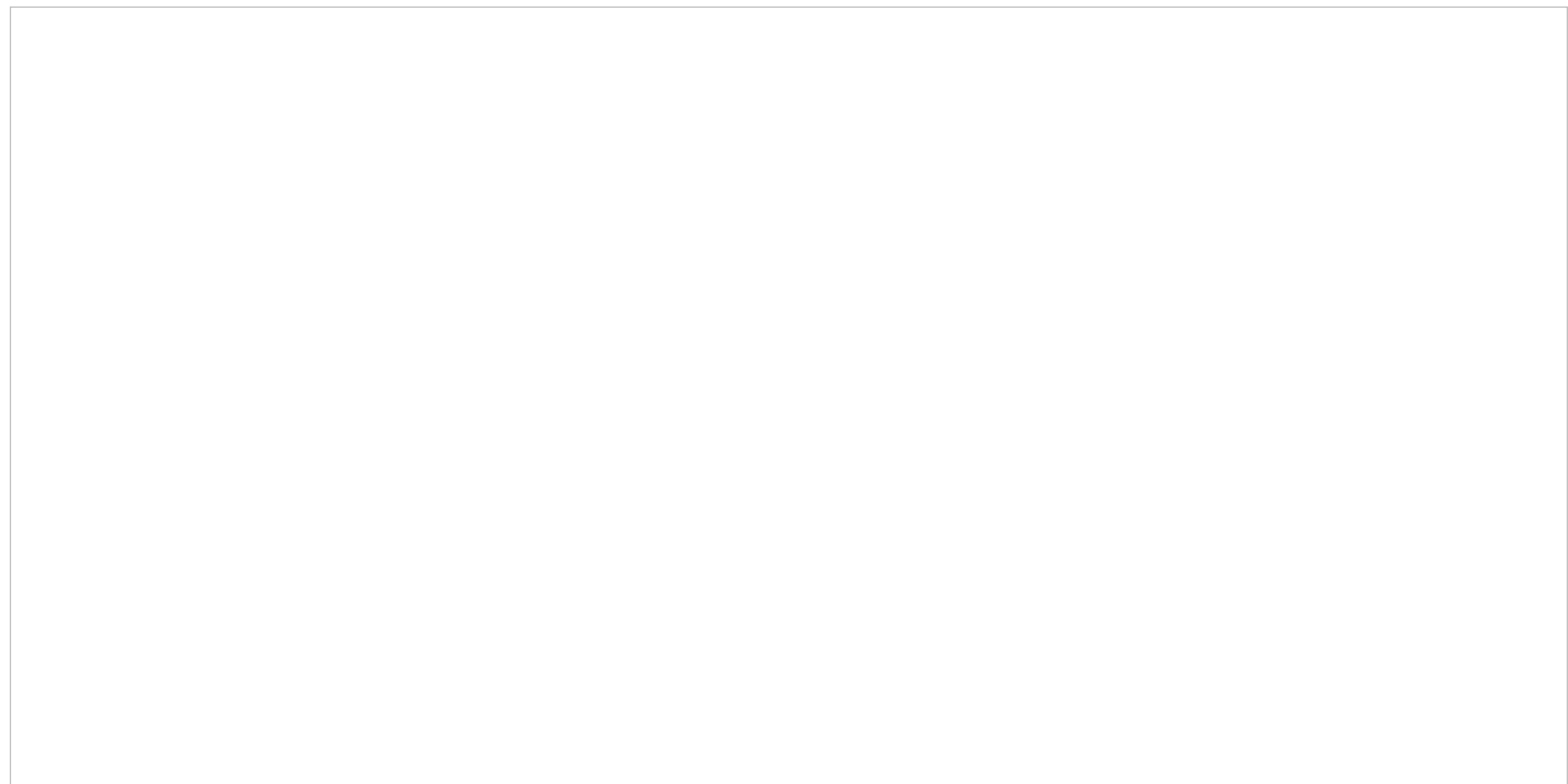


Dip de fèves et Brugge Mi-Vieux



Ingredienten:

- 300 g de fèves (surgelées)
- 50 g de noix de cajou
- 100 g de Brugge Mi-Vieux, finement râpé
- une dizaine de brins d'estragon, uniquement les feuilles
- 3 cs d'huile d'olive
- jus d'1 citron
- ½ cc de sel marin fin

Préparation:

1. Faites blanchir les fèves pendant 5 minutes, égouttez-les dans une passoire et rafraîchissez-les immédiatement à l'eau froide. Écossez les fèves (enlevez la peau blanche).
2. Faites macérer les noix de cajou pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante.
3. Mixez finement les fèves écosées, les noix de cajou, le Brugge Mi-Vieux, les feuilles d'estragon, l'huile d'olive et le jus de citron.
4. Assaisonnez avec du sel marin.
5. Servez avec une focaccia, une baguette ou des crackers.

Délicieux accompagné d'un verre de rosé ou de bière blanche.

4 personen

25 min

Hors-d'oeuvre

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/dip-de-feves-et-brugge-mi-vieux>