

Poêlée de printemps.

4 personnes

1 botte d'asperges vertes .

300 g de petits pois

200 g de fèves

2 oignons frais ou 2 échalotes

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

sel et poivre

20 g de beurre

Ecosser les petits pois. Enlever la peau des fèves. Couper les asperges lavées en tronçons 3cm.

Dans un faitout faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive et beurre,

Quand ils sont fondus ajouter tous les légumes. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire à feu très doux environ 20 minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Les légumes doivent rester croquants mais moelleux.