



Chauffez le jambon fumé de dinde avec les fèves



60 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 5 jambons de dinde
- Origan
- Huile d'olive
- 1,5 kg de fèves
- Une noix de beurre
- Persil plat
- 30 pommes de terre grenailles
- Poivre & gros sel de mer
- Pour fumer : copeaux de bois

Bereiding

Préparez un mélange d'origan, de poivre, de sel, et d'un trait d'huile d'olive. Passez les jambons de dinde dedans.

Plongez les copeaux de bois ½ heure dans l'eau froide et égouttez-les ensuite. Chauffez le BBQ ou le fumoir à 150°C et déposez les copeaux de bois dessus ou dedans. Suspendez les jambons de dinde dans le fumoir pendant ± 20 à 25 min.

épluchez les fèves et cuisez-les 3 minutes dans de l'eau salée, puis rafraîchissez-les. Découpez les fèves en morceaux identiques et cuisez-les brièvement dans une noix de beurre, salez et poivrez. Ajoutez enfin le persil plat.

Découpez les pommes de terre grenailles en forme de champignons et cuisez-les dans de l'eau salée, en veillant à ce qu'elles restent fermes. égouttez-les et enduisez les pommes de terre d'un peu de gros sel marin, de poivre et d'un trait d'huile d'olive. Cuisez les pommes de terre au BBQ ou au four.

Découpez les jambons de dinde en tranches et servez avec les fèves et les pommes de terre.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be