



Févettes sautées, olives noires et ricotta, saveur ail & thym.

POUR 2 PERS.

60 GR DE FEVETTES / 30 GR DE RICOTTA / 15 GR D'OLIVES NOIRES DE NICE /
1 CUILLERE A SOUPE D'HUILE D'OLIVE AIL & THYM / SEL / POIVRE.

- Faire chauffer une poêle sur feu vif, sans ajout de matière grasse.
- Verser les févettes. Saler.
- Faire sauter sur feu moyen pendant 5 minutes. Poivrer.
- Remuer bien régulièrement jusqu'à atteindre une petite coloration.
- Hors du feu, ajouter 15g d'olives noires de Nice.

- Dresser le mélange dans un petit récipient.
- Couper la ricotta en dés. Les ajouter.
- Au moment de servir, ajouter un filet d'**huile d'olive Ail & Thym**.