

Avoines de Savoie au Paprika et aux Fèves Diverses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Avoine de Savoie (Pâtes)	250g
- Fèves	125g (Mélange)
- Oignons	½
- Bouillon de Poule	300-350 ml (½ cube)
- Paprika	
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Gruyère Râpé	
- Oeufs	2
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Egouttez puis passez sous l'eau froide. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Egouttez et rincez les fèves.
- Dans un wok, faites fondre l'oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez l'avoine de Savoie et remuez quelques instants.
- Arrosez alors avec un partie du bouillon. Baissez le feu et couvrez. Remuez de temps en temps et rajoutez du bouillon si nécessaire jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.
- Lorsque les pâtes sont cuites, incorporez les fèves, saupoudrez-les de paprika et arrosez avec la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Ecalez les œufs et coupez-les en deux. Salez-les légèrement.
- Servez accompagné de gruyère râpé et d'½ œuf dur sur le sommet.

