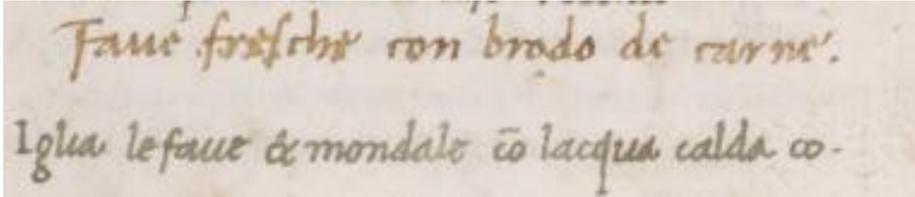
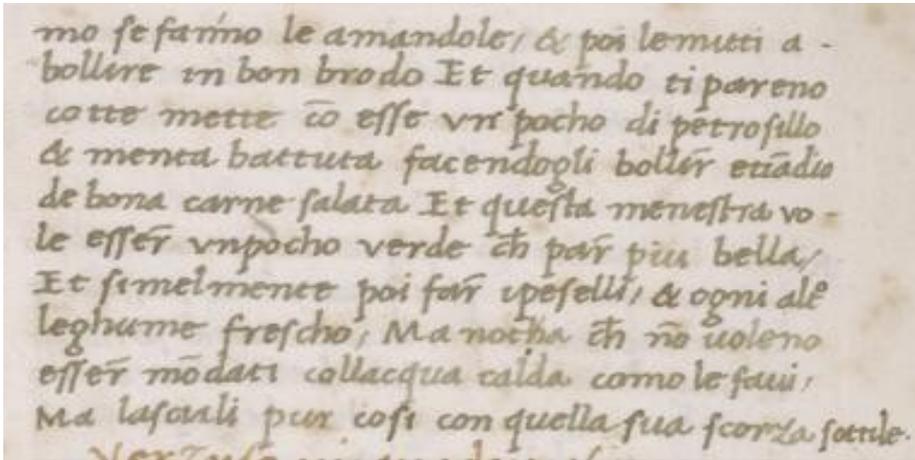




Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine
77115 Mandry
compagnie@ypocras.net

Fèves fraîches au bouillon de viande

Source	Maestro Martino: Libro de arte coquinaria, XVe. siècle.
Texte d'origine	  <p>Librairie du Congrès des États-Unis</p> <p>Fave fresche con brodo di carne. Iglia le fave et mondale con l'acqua calda co_ mo se fanno le amandole, & poi le mitti a bollire in bon brodo. Et quando ti pareno cotte mette cò esse un pocho di petrosillo & menta battuta facendogli bollire etiamdio de bona carne salata Et questa menestra vole esser unpocho verde ch par più bella Et simelmente poi fare i peselli, & ogni altr° legume frescho Ma nota che non voleno esser môdati collacqua calda como le fave Ma lasciali pur così con quella sua scorza sottile.</p>
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none">• 1 kg de fèves fines entières ou mieux, fèves mondées.¹• 100 g. de poitrine salée• Un bouquet de persil, un bouquet de menthe.
Recette adaptée	Faire bouillir les fèves 10 minutes dans un 1/2 litre de bouillon avec la poitrine salée coupée en petits morceaux. Ajouter les herbes hachées finement. Laisser bouillir doucement encore 2 minutes. Saler et poivrer au goût.

© Compagnie de l'Ypocras [creative commons](#) CC BY-NC-ND

1 On monde les fèves après les avoir trempées dans de l'eau chaude. Nous avons aussi appliqué cette recette avec de petites fèves fines non mondées, et comme il est indiqué en fin de recette, il est possible d'utiliser aussi des petits pois non mondés bien sûr.