

# FAYOTS A LA CREME

Pour 4 personnes  
Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 10 minutes  
- de 5 €

## Ustensiles :

- 1 casserole
- 1 nappe en dentelle achetée à Pouyoux Sur Mer
- 1 cuillère en bois

## Ingrédients :

- 1 boîte de flageolets
- 1 petit pot de crème fraîche
- Sel et poivre



Pour un dimanche midi avec papi et mamie :

1. Versez une boîte de fayots, en gardant le jus, dans une grosse casserole aux reflets cuivrés.
2. Faites chauffer pendant 10 minutes en remuant doucement à l'aide d'une cuillère en bois d'arbre.
3. Une fois que les fayots sont chauds et égouttés, transvasez-les dans un plat et ajoutez 3 ou 4 cuillères de crème fraîche selon la gourmandise de vos aïeux.
4. Mélangez soigneusement et assaisonnez le tout à l'aide de la salière et de la poivrière.

Papi et Mamie vont se régaler, mais déclinez toute responsabilité quant à d'éventuels vents suspects.