

Fèves vertes aux champignons

Ingrédients:

2 tasses de fèves vertes françaises
1 boîte de crème de champignons de 10 oz
Sel, poivre au goût

Instructions:

- 1- Laver les fèves et les couper en 3 avec un **couteau Série universelle**.
- 2- Déposer les fèves dans le plat **TupperOndes de 1,75 L**.
- 3- Ouvrir la crème de champignons avec l'**Ouvre-boîte**.
- 4- À l'aide de la **Spatule en silicone**, vider la crème sur les fèves, saler, poivrer et bien mélanger.
- 5- Pour un plat individuel, couvrir, mettre au four micro-ondes et cuire à température élevée pendant 10 minutes. Pour une cuisson en superposition, cuire à température élevée pendant 25 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.