Salade de fèves et pois gourmands

- *1,5kg de fèves en gousses*
- *250g de pois gourmands*
- *2 oignons frais*
- *2 fines tranches de jambon de Parme*
- *1 cuillère à café de sucre en poudre*
- *3 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *1 cuillère à soupe de vinaigre*
- *sel & poivre*

Écosser les fèves, les faire cuire à l'eau bouillante salée 15 minutes. Égoutter puis enlever la seconde peau.

Cuire les pois gourmands à l'eau bouillante sucrée 4 minutes, égoutter.

Émincer le vert des oignons.

Découper le jambon en losanges.

Réunir tous les éléments dans un saladier.

Préparer la vinaigrette avec le vinaigre, le sel, le poivre et l'huile, assaisonner avec les tiges d'oignons émincées.

Verser dans un saladier et remuer délicatement.