

PETITS POIS FRAIS AUX LARDONS

Mai 2005 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1,5 Kg de petits pois frais en cosse
- ★ 8 petits oignons blancs frais
- ★ 2 cœurs de sucrine (laitue)
- ★ 125 g de lardons nature
- ★ 1 branche de thym
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 50 g de beurre
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Poêle, Sauteuse, Égouttoir

Préparation : 30 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,80 € (soit 1,95 € par personne)



Recette :

Écosser les petits pois. Réserver quelques cosse. Laver et essorer les cœurs de laitue. Peler les oignons blancs. Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec le gros sel, y plonger les grains de pois et cuire 15 minutes. Égoutter et rafraîchir à l'eau froide. Dans une poêle faire suer les lardons à sec avec les oignons pendant 5 minutes à feu doux.

Dans une sauteuse faire fondre le beurre, ajouter les pois, les cœurs de salade, les cosse, la branche de thym, les oignons et les lardons. Saler et poivrer. Ajouter 10 cl d'eau, le morceau de sucre, couvrir et cuire 40 minutes à feu doux.

Accompagnent volailles blanches, gibiers à plumes, viandes blanches rôties.

📄 1 Kg de petits pois frais en cosse donne de 500 à 600 g de grains.