



www.cueillettedecergy.fr

PETITS POIS A L'ANCIENNE

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1kg de petits pois frais non écosés
- 250g de lardons fumés
- 1 oignon
- 1 laitue
- 30g de beurre
- 1 morceau de sucre

Préparation :

Ecossez les petits pois.

Dans une casserole, faites revenir les lardons dans du beurre.

Lorsqu'ils commencent à colorer, ajoutez l'oignon, le cœur de laitue et les petits pois.

Recouvrez d'eau, puis ajoutez le morceau de sucre, le sel et le poivre.

Laissez mijoter à feu doux, 30 minutes environ, jusqu'à ce que les petits pois soient tendres.