

Petits pois à la française

La saison est courte, il faut en profiter rapidement.



Ingédients :

- 1 Kg de petits pois bruts

- 1 laitue ou iceberg
- 1 Branche de céleri
- 1 Botte petits oignons frais
- 1/2 Cube de bouillon de légumes
- 200 g de lardons (optionnel)
- Sel
- Poivre du moulin











Ustensiles:

- 1 sauteuse

Préparation:

- Ecosser les petits pois
- Faire revenir dans la sauteuse les oignons coupés en 2 ou 4 si gros
- Ajouter les petits pois, la laitue effeuillée, la branche de céleri, les lardons, le cube émietté, le sel et le poivre
- Ajouter un peu d'eau environ 15 cl
- Laisser cuire sur feu doux
- Servir avec des œufs mûlés

Bon appétit !