

Petits pois à la française

Plat

2 portions

Petits pois comme chez Mamou

Ingrédients

1kg Petits pois frais

125g Lardons

1 oignon jaune

1 Bouillon cube

Concentré de tomate

15g Beurre doux

thym

sel et poivre

Préparation

- Écosser et rincer les petits pois. Couper l'oignon en lamelles.
 - Faire fondre le beurre dans une grande poêle et y faire revenir l'oignon. Une fois translucide, ajouter les lardons.
 - Laisser revenir 4 minutes puis ajouter les petits pois, le thym, sel, poivre et un peu de concentré de tomate. Mélanger.
 - Ajouter le bouillon cube et mouiller à hauteur avec de l'eau.
 - Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu moyen.

Tags

rapide

français

traditionnel

facile