

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

- Petits pois frais à écosser
- Petits oignons nouveaux
- Feuilles de laitue
- Beurre
- 1 c. à s. de sucre
- Bouquet garni
- Sel et poivre du moulin

Ecosser les petits pois. Eplucher et laver les petits oignons; les couper en dés. Laver les feuilles de laitue. Préparer le bouquet garni.

Dans une cocotte faire revenir les dés d'oignons dans du beurre. Ajouter les feuilles de laitue pour les faire fondre.

Ajouter les petits pois et le bouquet garni; saupoudrer avec le sucre. Ajouter de l'eau jusqu'à niveau, couvrir et laisser mijoter une vingtaine de minutes. Remuer de temps en temps en vérifiant qu'il reste assez de liquide.

Gouter pour vérifier la cuisson; saler et poivrer puis égoutter les petits pois avant de servir.

En option ajouter quelques dés de poitrine fumée ou de jambon blanc.

