



Légumes variés

Petits pois étuvés aux herbes



45 min	30 min	15 min	0	196
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Les étapes

- 1 Ecosser les petits pois et les rincer sous l'eau. Les égoutter dans une passoire. Réserver.
- 2 Peler les oignons grelots et l'oignon rouge. Laisser les oignons grelots entiers et émincer finement l'oignon rouge. Réserver.
- 3 Laver les feuilles de salade et les détailler en lanières. Réserver.
- 4 Dans une cocotte, verser l'huile d'olive et faire frire les lardons sur feu assez vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 5 Ajouter les petits pois, les oignons grelots, l'oignon rouge et la salade. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 6 Verser le bouillon de volaille chaud et parsemer le persil. Saler très légèrement et poivrer. Couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes.
- 7 Ôter le couvercle, ajouter le beurre. Mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire. Servir de suite.

1 kg **Petits pois**
50 cl **Bouillon de volaille**
80 g **Lardon(s)**
7 **Oignon(s) grelot(s)**
0.25 **Oignon(s) rouge(s)**
0.25 **Laitue(s)**
1 c. à soupe **Persil plat**
15 g **Beurre doux**
1 trait **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**