

Petit pois mange-tout au lard

Ingrédients: pour 6 personnes

- 800gr de pois mange-tout
- 4 oignons doux des Cévennes
- 150gr de lard (poitrine salée)
- 20cl de bouillon avec 1/2 tablette
- 30 gr de beurre

Préparation:

Egouttez et rincez les pois mange-tout;

Faites les cuire 15 min à l'eau bouillante salée.

Egouttez-les.

Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons.

Découpez le lard en lardons, ébouillantez le tout 2 min.

Faites fondre le beurre dans une cocotte, y mettre les oignons et les lardons à suer, préparer le bouillon.

Ajoutez les mange-tout, mouillez avec le bouillon, laissez mijoter à feu moyen pendant 10 min.

Bonne dégustation !