

# PETITS POIS À L'ANCIENNE



## INGRÉDIENTS

- 1 kg de petits pois (poids non écosés)
- 250g de lardons fumés
- 1 oignon
- 1 cœur de laitue
- 30g de beurre
- 1 morceau de sucre
- Sel et poivre.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 30MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H10MN**

## PRÉPARATION

Ecosser les petits pois

Dans une casserole, faire revenir les lardons.

Lorsqu'ils commencent à colorer, ajouter l'oignon, le cœur de laitue et les petits pois.

Recouvrir d'eau puis ajouter le morceau de sucre, le sel et le poivre.

Laisser mijoter à feu doux 30mn jusqu'à ce que les petits pois soient tendres.