PETITS POIS À L'ANCIENNE ET LARDONS

INGRÉDIENTS

- 500g de petits pois
- 125g de lardons
- 15g de beurre
- 1 oignon
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
DONT ÉCOSSAGE !
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Dans une casserole faites revenir les lardons et l'oignon (cela peu être un oignon nouveau).

Quand ce mélange prend une jolie coloration y ajouter les petits pois (écossés).

Mélangez un peu avec une cuillère en bois... couvrez d'eau....., ajoutez-y 1 morceau de sucre, du sel et du poivre....

Laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes environ.