POÊLÉE DE PETITS POIS, CAROTTES, LARDONS ASSAISONNÉE D'AIL ET DE SARRIETTE

INGRÉDIENTS

- 150g de lardons
- 3 carottes
- 600 g de petits pois
- 2 gousses d'aillet frais
- 3 brindilles de sarriette
- 1 c-à-c de moutarde
- Sel,

TEMPS DE PRÉPARATION: 30MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL :1H20MN

PRÉPARATION

Dans une casserole mettre un peu d'huile d'olive, y faire revenir quelques lardons

Pendant ce temps, laver les carottes et les découper en fines lamelles

Écossez vos petits pois...passez les rapidement à l'eau claire Et versez-les délicatement dans la casserole avec les carottes

Attention, juste un petit feu doux, remuer à la cuillère en bois pendant 3 minutes.

Il est temps d'ajouter un verre d'eau, une pincée de sel et de laisser mijoter 30 minutes. (Vous pouvez aussi ajouter une petite cuillère de moutarde)

Pendant ce temps épluchez l'aillet garder 2 gousses que vous émincerez finement.

Sur les brins de sarriette garder les petites feuilles que vous hacherez au couteau...

A la fin de la cuisson, saupoudrez d'ail et de sarriette vos petits pois et carottes afin d'en relever le goût