

POIS MANGE-TOUT A LA PAYSANNE



FACILE

PREPARATION / CUISSON : 40 MIN

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

800g de pois mange tout ; 4 oignons ; 150g de lard (poitrine fumée tranchée) ; 20cl de bouillon ; 30g de beurre ; 1,5kgde pomme de terre nouvelles

PREPARATION :

- Mettez cuire les pommes de terre nouvelle à l'eau ou à la vapeur pendant environ 30min.
- Nettoyez et rincez les pois mange-tout, faites-les cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée.
- Egouttez.
- Emincez les oignons, découpez le lard en lardons et ébouillantez-les 2 min.
- Faites fondre le beurre dans une cocotte, mettez-y les oignons et les lardons et laissez suer.
- Rajoutez les pois mange-tout, mouillez avec le bouillon et couvrez.
- Laissez mijoter 15 min à feu moyen.

BONNE DÉGUSTATION !