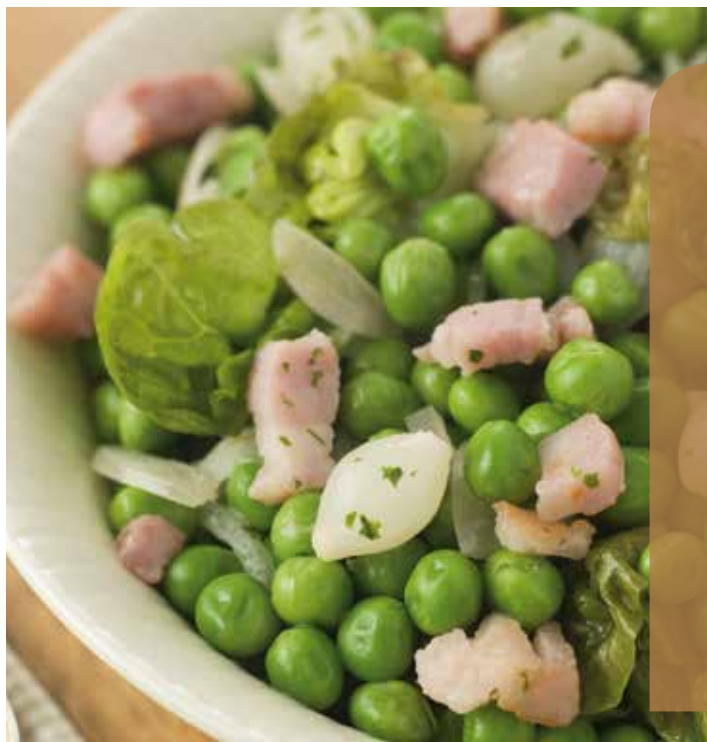


# Petits pois à l'ancienne



**Pour 4 personnes**

 15 minutes

 30 minutes

**Facile**

## INGRÉDIENTS

1 kg de petits pois frais non écosés

250 g de lardons fumés

1 oignon

1 cœur de laitue

30 g de beurre

1 morceau de sucre

Sel, poivre

**1** - Écosser les petits pois.

**2** - Dans une casserole, faire revenir les lardons dans du beurre.

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

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

**5** - Laisser mijoter à feu doux, 30 minutes environ, jusqu'à ce que les petits pois soient tendres.

**6** - On peut rajouter aussi quelques lamelles de parmesan, 15 minutes avant la fin de cuisson... Cela donne un bon petit goût.

