Petits pois à la française

Plat | 2 portions

Petits pois comme le mercredi midi chez Mamou

Ingrédients

- **1kg** Petits pois frais
- **125g** Lardons
- **1** oignon jaune
- **1** Bouillon cube
- Concentré de tomate
- **15g** Beurre doux
- thym
- sel et poivre

Préparation

1. Écosser et rincer les petits pois. Couper l’oignon en lamelles.Faire fondre le beurre dans une grande poêle et y faire revenir l’oignon. Une fois translucide, ajouter les lardons.Laisser revenir 4 minutes puis ajouter les petits pois, le thym, sel, poivre et un peu de concentré de tomate. Mélanger.Ajouter le bouillon cube et mouiller à hauteur avec de l’eau.Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu moyen.

Tags

rapide | français | traditionnel | facile