

Petits pois de grand-mère au lard

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 800 g de petits pois
- 4 carottes
- 300 g de lard fumé
- 1 bouquet garni
- 40 g de beurre
- 3 feuilles de salade
- 9 morceaux de sucre
- 1 oignon jaune
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le lard fumé taillé en dés et l'oignon émincé. Faire revenir jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.

Etape 2

Ajouter petits pois, salade, carottes coupées en rondelles et le sucre.

Etape 3

Mélanger et faire revenir jusqu'à ce que le sucre fonde. Ajouter ensuite le bouquet garni. Saler, poivrer.

Etape 4

Recouvrir d'eau chaude les petit pois. Couvrir et porter à ébullition. Puis baisser le feu (toujours à couvert) et laisser cuire environ 45 minutes.