

Petits pois et sucrine



Une recette que j'ai trouvé sur le blog de Pique.assiette

Ingrédients:

400 g de petits pois surgelés (frais pour moi)

2 petites sucrones

2 beaux blancs de poireaux

125 g de lardons naturels (fumés pour moi)

1 marmite de légumes ou 1 cube

1 Sauce sacla *Tomates cerise / menthe*

Eau chaude

Huile d'olive

Sel, poivre

Lavez et émincez les poireaux, dans une sauteuse mettre un peu d'huile d'olive, faire revenir les lardons , ajoutez les poireaux émincés et laissez cuire doucement quelques minutes, ajoutez ensuite les petits pois frais et bien mélanger l'ensemble.

Lavez et coupez en tronçons les sucrones et les ajouter au mélange précédent, laissez cuire quelques minutes.

Mouillez ensuite avec la marmite (ou le cube) diluée dans un peu d'eau chaude, rajoutez la sauce sacla

Laissez mijoter le tout pendant 20 mn, un peu plus si petits pois frais



Imprimer la recette