

## *Petits pois frais aux lardons et à la roquette*



*Pour quatre personnes, en accompagnement :*

1kg de petits pois qui vont donner 500g de petits pois une fois écosés

50g de lardons fumés ou de dés de magret séché

1 grosse poignée de roquette

1 oignon ou 2 échalottes

1 gousse d'ail

1cs d'huile d'olive

sel, poivre

30cl de bouillon de légumes ou de bouillon de poule

1 ou 2 sucres (ou pas du tout)

10cl de crème fraîche ou 1 noix de beurre

On commence par écosser les petits pois, c'est assez vite fait mais c'est un peu rasant. *Pour éviter cette corvée vous pouvez prendre des petits pois congelés mais essayez au moins une fois les petits pois frais, je vous assure que la fois d'après la corvée va devenir un plaisir.*

Dans une cocotte faire revenir les oignons émincés dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient presque caramélisés. Ajouter les lardons et l'ail écrasé et laisser les saisir 5 minutes de plus.

Mouiller avec le bouillon de légumes ou de poule, laisser reprendre l'ébullition et ajouter les petits pois, rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre. *Vous pouvez ajouter une pincée d'herbes de Provence.*

Baisser le feu et laisser cuire tout doucement pendant 20 à 30 minutes voire moins. *Prenez un petit pois entre vos doigts, il doit être fondant mais sans s'écraser.* Ajouter alors la poignée de roquette qui va fondre presque immédiatement.

*Si vous préférez une sauce onctueuse ajoutez 1 ou 2 cc de sauceline ou de crème fraîche, c'est en général cette dernière que je préfère. Une simple noix de beurre fera encore mieux l'affaire.*

*Ma belle-mère ajoutait avant de servir des dés de pommes de terre bien croustillants.*