

QUE FAIRE AVEC...

... 500 g de **Petits Pois frais** ?



Petits pois à l'ancienne (2 personnes)

- ✿ Ecosser les petits pois.
- ✿ Dans une casserole, faire revenir **150 g de lardons** dans **20 g de beurre**.
- ✿ Lorsqu'ils commencent à colorer, ajouter **1 oignon**, **un petit cœur de laitue** et les petits pois. Recouvrir d'eau, puis ajouter **un demi-morceau de sucre** (facultatif), du sel et du poivre.
- ✿ Laisser mijoter à feu doux, 30 minutes environ, jusqu'à ce que les petits pois soient tendres.

* * *

Soupe de cosses de petits pois (2 personnes)

- ✿ Ecosser les petits pois, en prenant soin d'enlever les fils s'il y en a. Réserver les petits pois pour une recette.
- ✿ Faire cuire **300 g de cosses** dans 300 ml d'eau dans une cocotte normale avec **1 branche de menthe**, pendant 45 à 50 minutes. Arrêter le feu et laisser tiédir avec le couvercle fermé.
- ✿ Retirer la branche de menthe, puis passer au moulin avec une grille très fine pour enlever toutes les fibres (ou mixer et passer ensuite la mixture). Si besoin, ajouter un peu d'eau pour obtenir la consistance souhaitée.
- ✿ Saler, poivrer, et ajouter **une cuillère à soupe de crème fraîche** avant de servir.

* * *

Crème de petits pois à la menthe

- ✿ Dans un faitout, faire blondir **1 oignon nouveau** émincé dans de **l'huile d'olive**. Ajouter **2 feuilles de laitue** et les petits pois, et couvrir d'eau. Laisser cuire 15 à 20 min à couvert.
- ✿ Passer les légumes et réserver l'eau de cuisson.
- ✿ Mixer les petits pois, la laitue, l'oignon, **5 feuilles de menthe fraîche** et **7 cl de crème fraîche liquide**. Saler et poivrer. Si la crème est trop épaisse, il est possible de la rallonger avec un peu d'eau de cuisson.
- ✿ Laisser refroidir. Servir frais, décoré d'une feuille de menthe et d'une tranche de lard grillé.

* * *