



Petits pois aux tomates

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 1 Persopoint par pers

- 750 gr de petits pois surgelés
- 1 petit oignon
- 2 tomates
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre
- persil

Emincer l'oignon.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'oignon.

Ajouter les petits pois (non décongelés), les tomates coupées en quartiers, le sel et le poivre.

Mélanger le tout, ajouter un fond d'eau, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes en mélangeant régulièrement.

Si nécessaire rajouter un peu d'eau.

En fin de cuisson verser le tout dans le plat de service et disperser du persil ciselé sur votre plat.