



Poêlée de petits pois au jambon et aux oeufs

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 1 point par personne

- 500 gr de petits pois surgelés
- 150 gr de râpé de jambon blanc fumé
- 1 cc d'huile d'olive
- 4 œufs
- sel, poivre

Faire cuire les petits pois 8 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égoutter, réserver.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y mettre les petits pois et le jambon, saler, poivrer et faire chauffer 2 minutes.

Casser les œufs dans la sauteuse, en les espaçant, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire environ 4 minutes

Servir de suite.