

Petits pois à la française...et à la menthe

Pour 2-3 personnes

375g de petits pois écosés

1 gousse d'ail

3 échalotes

2 gousses d'ail

200g de lardons fumés

6 grosses feuilles de menthe

sel, poivre

Epluchez et émincez les échalotes et la gousse d'ail.

Lavez et ciselez les feuilles de menthe.

Dans une sauteuse faites chauffer un filet d'huile d'olive, versez les lardons dans la sauteuse, faites-les revenir quelques instants avant d'ajouter les échalotes et l'ail, puis les petits pois, mélangez laissez revenir 2-3 minutes, salez, poivrez, ajoutez la menthe et couvrez d'eau (l'eau doit juste être à hauteur des légumes). Laissez cuire pendant 20 à 25 minutes sans couvrir et à feu moyen.

En fin de cuisson il ne doit rester qu'un fond d'eau dans la sauteuse et les petits pois doivent être fondant mais encore un peu ferme (ils ne doivent pas se transformer en purée quoi !!).

Avant de servir rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et rajoutez quelques feuilles de menthe fraîches.