

Petits pois à la française



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Ce grand classique de la cuisine vous séduira par sa saveur inimitable !

Ingrédients

- 1 kg de petits pois frais ou congelés
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 branche de céleri
- 50 g de beurre
- 1 cs de farine
- 1 cc de fond de veau
- 1 verre d'eau
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez l'oignon et les deux gousses d'ail.
- 2 Mettez 25g de beurre dans une sauteuse et faites-y revenir l'oignon émincé. Versez les petits pois dans la sauteuse. Saupoudrez du fond de veau. Ajoutez-y les gousses d'ail émincées, la branche de céleri et le persil. Versez le verre d'eau et remuez.
- 3 Couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 45 minutes.
- 4 Pendant ce temps préparez un beurre manié. Malaxez le reste du beurre avec la farine et incorporez cette préparation dans votre plat de petits pois et ce, en fin de cuisson afin de lier le jus.
- 5 Au moment de servir, retirez le persil et le céleri et versez vos petits pois dans un plat de service. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

