

Petits pois et carottes du jardin en jardinière



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

C'est notre première jardinière de l'année ! Que des produits du jardin...

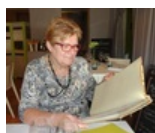
Ingrédients

- 500 g de petits pois écosés
- quelques carottes
- quelques feuilles de salade de la motte
- 1 oignon
- 1 barquette de lardons fumés
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre du moulin
- 1 cube aux légumes

Préparation

- 1 Détailler l'oignon et le faire revenir dans une sauteuse avec les lardons fumés.
- 2 Faire fondre le cube dans un verre d'eau et broser les carottes.
- 3 Quand les lardons et l'oignon sont dorés, ajouter les petits pois, les carottes coupées en rondelles, les feuilles de salade, le bouquet garni et le verre de bouillon. Ne pas trop saler à cause des dés de lardons fumés. Poivrer.
- 4 Laisser mijoter environ 20 minutes. J'ai accompagné cette jardinière de petites saucisses au fromage et épices grillées au four. Servir bien chaud.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

