

Petits pois facon jardinière



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Une bonne jardinière de légumes, ça ne se cuisine pas qu'aux beaux jours... Une recette à faire en toute saison grâce aux petits pois de la motte que j'avais congelés !

Ingrédients

- 500 g de petits pois
- 1 oignon
- 3 carottes
- 3 pommes de terre nouvelles
- quelques feuilles de salade
- 1 barquette dés de lardons
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faire revenir les lardons et l'oignon détaillé en lamelles. Pendant ce temps, couper les pommes de terre en dés et les carottes en rondelles. Préparer les feuilles de salade.
- 2 Quand les lardons et l'oignon sont dorés, ajouter les petits pois, les rondelles de carottes, les feuilles de salade, le bouquet garni, un bon verre d'eau. Saler poivrer. Laisser mijoter 20 minutes.
- 3 Ajouter les dés de pommes de terre et prolonger la cuisson de 10 minutes.
- 4 Pendant la cuisson de la jardinière, j'ai fait griller au four des saucisses blanches que nous avons ramenées de Lorraine et que j'avais aussi congelées.
- 5 Servir bien chaud et déguster.

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

