

Potage petits pois carottes et lardons



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ce potage présente l'avantage d'être savoureux et vitaminé. À vos cuillères !

Ingrédients

- 200 g de petits pois - congelés
- 2 carottes
- 1 petit bouquet de persil
- 100 g de lardons
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 1 cube de bouillon

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les carottes en petits dés. Pelez, lavez et hachez finement l'oignon et l'ail. Lavez et ciselez le persil.
- 2 Faites revenir les lardons, le hachis oignon-ail et les carottes dans le beurre pendant 5 minutes. Ajoutez les petits pois et continuez la cuisson 2 minutes tout en remuant.
- 3 Ajoutez 1,5 litre de bouillon de volaille. Couvrez et laissez cuire à feu doux 30 minutes. C'est prêt!
- 4 Au moment de servir, parsemez vos assiettes de persil finement ciselé et dégustez sans attendre. 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

