

Petits pois classiques

4 portions

Ingrédients :

- 1 tranche de bacon, haché fin
- 2 oignons verts, tranchés
- 2 tasses de petits pois vert écossés
- ½ tasse de bouillon de légumes ou de poulet
- 2 tasses de romaine hachée
- 1/8 c. à thé de sel et poivre

Préparation :

Dans une casserole moyenne, faites revenir le bacon à feu moyen 2-3 minutes. Quand il est croustillant, retirez-le. Dans le gras qu'il a rendu, faites sauter les oignons verts 1-2 minutes. Ajoutez les petits pois, le bouillon et faites prendre l'ébullition. Couvrez et laissez mijoter 5 minutes. Ajoutez la romaine, le sel et le poivre et prolongez la cuisson pour attendrir la laitue. Ajoutez le bacon.