



Petits pois surgelés aux lardons

Comment cuire des petits pois surgelés. Un produit facile à préparer et moins cher que des boîtes de conserves.

Les ingrédients pour la recette :

- 1 kg de petits pois surgelés
- [1 oignons](#)
- [5 carottes](#)
- [200g de lardons naturels](#)
- Huile d'olive
- [25g de sucre en poudre](#)
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 2 feuilles de laurier

Pour **6** personnes

La réalisation de la recette :

Les **petits pois** crus surgelés sont relativement peu chers. Pourquoi s'en priver, et ils se congèlent parfaitement bien une fois cuisinés.

Pour commencer, il faut éplucher et émincer l'oignon. Éplucher **vos carottes** et les couper en petits morceaux. Les carottes apporteront du goût et un peu de douceur à vos petits pois. **Chauffer un faitout** avec un peu d'huile d'olive. Ajouter l'oignon émincé et faire suer doucement en remuant de temps en temps. Au bout de 5 minutes, **ajouter les carottes coupées et continuer de suer** pendant 3 minutes environ. Ajouter vos lardons naturels et les cuire pendant 3 à 4 minutes, toujours sur feu doux. Au bout des 3 à 4 minutes de cuisson des lardons, oignon et carottes, **ajouter les petits pois encore surgelés** dans le faitout et mélanger le tout pour bien enrober de matière grasse. Au bout d'une minute, verser l'eau froide et porter à ébullition. Après ébullition, baisser sur un feu moyen et cuire à frémissement. Ajouter le sucre et assaisonner de sel fin et poivre du moulin. **Ajouter les feuilles de laurier** et le thym. Le temps de cuisson varie suivant la quantité et les marques de poches surgelées de petits pois. Néanmoins, il faut environ 40 minutes à 1 heure de cuisson. **La meilleure façon** de le savoir est de goûter vos petits pois pour vous permettre **d'ajuster l'assaisonnement**. Pour info, vous pouvez recongeler un produit seulement si vous l'avez cuisiné entre la décongélation et la recongélation.

VISION
Plaisir