

Petits pois à la française et saucisse de Cyril Lignac

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 20 à 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 400 g de petits pois écosés et cuits à l'eau
- ✓ 4 saucisses de Strasbourg ou Francfort
 - ✓ 1 oignon
 - ✓ 1 tranche de lard fumé
- ✓ 10 cl de bouillon de volaille
- ✓ Quelques petits croûtons de pain frits
(Facultatif)
 - ✓ Huile d'olive
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Cuire les petits pois dans un grand volume d'eau salée et lorsque c'est cuit, égouttez-les et plongez-les dans un bac d'eau glacée ainsi, ils conservent leur couleur.

Epluchez et coupez finement l'oignon.

Coupez la tranche de lard en lardons.

Coupez les saucisses en tronçons de un à deux cm de large.

Réservez tout les produits coupés séparément

Dans une cocotte chaude, déposez les lardons et laissez-les cuire sans matière grasse, ajoutez ensuite l'oignon et faire revenir.

Ajoutez les saucisses.

Continuez la cuisson.

Ajoutez les petits pois cuits, ne pas colorer l'ensemble.

Verser 1 louche de bouillon et une belle noisette de beurre, assaisonner de poivre (goûter avant de saler, le lard et le bouillon peuvent suffire).

Parsemer de croûtons.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!