



6 personnes



15 min



30 min

Crème de petits pois au lard

Epluchez les carottes, l'ail et les oignons et émincez-les.

Faites fondre une noix de beurre dans une cocotte et déposez-y les oignons, les carottes et l'ail et faites revenir à feu doux.

Placez les petits pois dans la cocotte et mouiller avec le fond de veau.

Cuire à petite ébullition pendant 30 mn.

Mixez finement la préparation en y ajoutant la crème fraîche liquide.

Faites rissoler les lardons à feu modéré.

Versez dans des bols et déposez les lardons au moment de servir.

Petits pois surgelés : 750g

Beurre : 30g

Carottes : 2

Ail : 3 gousses

Oignon : 2

Fond de veau : 1.5L (2 cubes)

Lardons fumés : 200g

Crème fraîche liquide : 2 dL