

Etuvée de pois gourmands au jambon

Préparation : 20 mn, cuisson : 10 mn.

Pour 4 personnes.

700 g de pois gourmands, 1 laitue, 1 botte d'oignons nouveaux, 100 g de jambon de Paris, 40 g de beurre, 2 feuilles de sauge, sel.

Trier la laitue, laver et essorer les feuilles, en retirer les côtés puis les ciseler avec les feuilles de sauge.

Effiler les pois gourmands.

Eplucher les oignons.

Dans une casserole, mettre les pois gourmands, les feuilles de laitue et de sauge ciselées, les oignons ainsi que le beurre et 1 dl d'eau.

Saler et laisser cuire 10 mn en remuant. Couper le jambon en fines lanières et l'ajouter à cette préparation 1 mn avant la fin de la cuisson.

On peut utiliser cette recette pour un plat unique. Augmenter alors les quantités.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.