

Petits pois aux carottes

Pour 4 personnes.

1 kg 500 de petits pois fins ; 1 laitue ; 1/2 botte de jeunes carottes ; environ 12 petits oignons ; 200 g de jambon (ou de lard frais salé) ; 40 g de beurre ; 1 dl d'eau ou de bouillon léger (eau et extrait de viande ou cube) ; sel et poivre ; à volonté, 1 à 3 c à café de sucre. Persil ; ciboulette.

Eliminer les feuilles flétries ou top dures de la salade, effeuiller celle-ci, enlever les grosses côtes et la ciseler (c'est-à-dire la couper en fines lanières).

Dans une cocotte, faire chauffer le beurre ; ajouter les petits oignons pelés, entiers, la salade ciselée, les cubes de jambon ou de lard, les carottes grattées, lavées et divisées en rondelles ou tronçons puis les petits pois (écosés en dernière minute, car ils s'oxydent vite au contact de l'air). Remuer le tout, mouiller avec eau ou bouillon, saler et faire cuire à couvert, sur petite flamme, pendant environ une heure un quart. Ajouter le sucre, si on le désire, en cours de cuisson et bien vérifier si les légumes n'attachent pas. Remuer de temps en temps pour plus de sûreté. Lorsque les légumes sont cuits, les poivrer et les parsemer de persil et ciboulette hachés.

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.