

Petits pois à l'estragon

Pour 4 personnes.

1 kg de petits pois, 2 branches d'estragon, 60 g de beurre, une c à café d'estragon haché.

Faire fondre le beurre et y ajouter les pois fraîchement écosés et deux branches d'estragon.

Laisser cuire 2 minutes, mélanger et mouiller avec un peu d'eau chaude. Saler et poivrer.

Laisser cuire avec couvercle à petit feu pendant un quart d'heure.

Dresser dans un légumier et saupoudrer d'estragon haché.

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.