

Pie aux petits pois

Pour 6 personnes.

1 boîte 4/4 de petits pois, 2 œufs entiers, 200 g de crème fraîche, une c à soupe de maïzena, 150 g de poitrine fumée.

Pour la pâte brisée : 150 g de farine, 75 g de beurre, 1/2 c à café de sel, 1/2 verre d'eau, un peu de beurre (ou bien une pâte feuilletée achetée toute faite).

Préparer la pâte brisée et la laisser reposer.

Pendant ce temps, battre à la fourchette les œufs entiers, la crème fraîche et la maïzena. Ajouter un verre de jus de la boîte de petits pois, saler et poivrer.

Couper le morceau de poitrine en tout petits morceaux après avoir retiré la couenne.

Mettre les petits pois égouttés dans un plat allant au four graissé avec le beurre. Mélanger avec ces pois le lard et les œufs préparés.

Etaler la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur. Enlever une rondelle au centre pour permettre l'évacuation de la vapeur pendant la cuisson et poser cette pâte sur les pois en la soudant au bord du plat avec un peu d'eau. Dorer la surface avec un peu de la crème à l'œuf.

Inciser la surface de la pâte et faire cuire 30 minutes à four chaud.



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.