



Petits Pois au lard et au parmesan



Pour 4 pers.

2kgs de petits pois
50g de parmesan rapé
50g de lard coupé en morceaux
1 gousse d'ail
2 CS de persil haché
4 à 5 CS de crème fraîche épaisse
2 œufs
3 dl de bouillon de volaille
25g de beurre

- Ecossez les petits pois. Mettez les dans une casserole avec le bouillon. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez cuire pendant 15 à 20 mn environ.
- Pendant ce temps, épluchez l'ail. Cassez les œufs dans un plat, ajoutez le parmesan et le persil, et battez le tout en omelette.
- Faites fondre le beurre dans une casserole. Faites y dorer l'ail, puis le retirer. Mettez le lard à la place, et faites le dorer légèrement. Ajoutez ensuite la crème fraîche et portez la à ébullition. Tenez au chaud sur feu très doux.
- Lorsque les petits pois sont cuits, égouttez les soigneusement et remettez les dans la casserole. Ajoutez l'omelette et le mélange lard/crème fraîche aux petits pois et mélangez bien. Versez dans un plat de service et servez de suite.

Accompagne très bien rôti de veau ou de porc.