



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400g de petits pois écossés et cuits à l'eau
- 4 saucisses de Strasbourg, de Francfort (ou merguez ou autre)
- 1 laitue romaine (**je n'en ai pas trouvé j'ai pris une sucrine**)
- 1 gros oignon épluché
- 4 oignons nouveaux (ou 1 oignon) épluchés
- 1 tranche de lard fumé
- 10cl de bouillon cube
- 20g de beurre
- Quelques petits croûtons de pain frits

Pour cuire des petits pois, il faut les cuire dans un grand volume d'eau salée et lorsque c'est cuit, il faut les mettre dans un bac d'eau glacée ainsi, ils conservent leur couleur.

Ciseler le gros oignon.

Ciseler les oignons nouveaux.

Tailler le lard en lardons.

Tailler les saucisses en tronçons de un à deux cm de large.

Tailler la laitue romaine en lamelles de 0,5cm d'épaisseur.

Ciseler la menthe.

Réserver tous les éléments séparément.

Dans une cocotte chaude, déposer les lardons et laisser cuire (si vous ne mettez pas de lardons pour faire un plat végétarien, il faudra mettre un peu d'huile d'olive), ajouter le gros oignon et faire revenir. **Si le lard est gras on n'ajoute pas de matière grasse, s'il est plutôt maigre, on en ajoute.** On ne sale pas.

Ajouter les saucisses. Continuer la cuisson. Ajouter les petits pois cuits, ne pas colorer l'ensemble.

Ajouter ensuite la laitue et la menthe ciselée. Verser 1 louche de bouillon et une belle noisette de beurre, ajouter les oignons nouveaux, et assaisonner de poivre (**goûter avant de saler, le lard et le bouillon peuvent suffir**). Parsemer de croûtons.