

Petits pois à la laitue



Ingredients pour 4:

- 1 laitue Boston lavée
- 1.8 kg (4 lb) de petits pois frais écosés
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 6 échalotes sèches pelées, tranchées
- 2 brins de persil frais
- 1 branche de thym frais
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- sel et poivre blanc

Directions:

1. Empiler les feuilles de laitue sur un plan de travail et les couper en trois dans le sens de la longueur. Dans une poêle, mettre la laitue, les petits pois, le beurre, les échalotes, les fines herbes, le sucre et le bouillon de poulet. Bien assaisonner, couvrir et faire cuire 30 minutes, à feu très doux. Si le mélange est trop sec, ajouter un peu d'eau froide.
2. Assaisonner et servir.