

PETITS POIS À LA CORIANDRE



RÉALISATION DES PETITS POIS À LA CORIANDRE

Recette rapide des petits pois à la coriandre. Recette à faire avec des petits pois frais ou surgelés. Une recette qui permet de retrouver le goût des petits pois. On cuisine peu les petits pois car les écosser est une tâche longue et les petits pois frais sont souvent chers, mais les petits pois surgelés sont presque aussi bons que les frais et certainement meilleur que les petits pois en conserve.

LES INGRÉDIENTS DE CETTE RECETTE :

500 g de petits pois surgelés ou frais mais écosés. Un petit oignon 200Gr de petits lardons 4 branches de coriandre fraîche

LE MATÉRIEL À PRÉPARER :

Des ciseaux 1 poêle Sel et poivre

LES ÉTAPES POUR RÉALISER CETTE RECETTE :

Couper l'oignon en rondelles, puis couper les rondelles en deux. Mettre du beurre dans la poêle et faire suer les oignons. Ils ne doivent pas blondir, mais devenir translucides. Faites revenir les petits lardons Ajouter les petits pois non décongelés. Saler et poivrer. Faire cuire 3 minutes en tournant si les petits pois sont frais, et 5 minutes s'ils sont surgelés. Il ne reste plus qu'à servir les petits pois.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr