

on a toujours besoin de petits pois chez soi

ATTENTION!

NE CONFONDEZ PAS
" PETITS POIS AU NATUREL "
AVEC " PETITS POIS A L'ÉTUVÉE "
(ou à l'étouffée, ou cuisinés) !

Les pois au naturel ne sont pas cuisinés et se préparent comme des pois frais. Jeter l'eau contenue dans la boîte, rincer les pois et assaisonner selon les goûts.

Les pois à l'étuvée sont cuisinés et n'ont besoin d'aucune préparation. Réchauffer au bain-marie ou mieux, verser les pois dans une casserole en utilisant le jus contenu dans la boîte.



PETITS POIS SAUCE POULETTE

Réchauffer dans une casserole les petits pois avec très peu de jus. Éloigner du feu. Dans une tasse, mélanger à la fourchette deux cuillerées à soupe de crème avec un jaune d'œuf. Verser dans la casserole. Ajouter des coquilles de beurre. Porter sur petit feu. Mélanger délicatement. Chauffer. Ne pas faire bouillir. S'arrêter de chauffer dès le début de l'épaississement de la sauce.

LES NIDS DE PETITS POIS

Faire chauffer au four de petites tartelettes ou des croûtes de vol-au-vent. Faire chauffer le contenu, préalablement égoutté, d'une boîte 4/4 de petits pois avec 50 g. de beurre, sel, poivre, et 100 g. de jambon coupé en petits carrés ou 100 g. de lard de poitrine fumé. Au moment de servir, remplir les tartelettes avec les petits pois bien chauds ; dresser le reste en dôme au milieu du plat.

on a toujours besoin de petits pois chez soi