

on a
toujours
besoin
de petits pois
chez soi

Ce fut
au début un slogan.
C'est aujourd'hui
un dicton,
une vérité première
que l'on entend
souvent dans
les conversations :
On a
toujours besoin
de petits pois
chez soi.
Mais êtes-vous
sûre d'être
parfaitement
informée
sur ce légume
exceptionnel,
qui mérite mieux
que
d'être l'appoint
providentiel
des jours
où l'inspiration
culinaire
vous manque ?

**On a
toujours deux sortes
de petits pois
sous la main**

Les petits pois en boîte se
présentent :

au naturel

ils ne sont
ni assaisonnés,
ni aromatisés,
il faut
les cuisiner.



à l'étuvée

ils sont tout cuits, tout prêts,
tout assaisonnés dans un jus
savoureux avec salade, ca-
rottes, sucre et aromates. Il
suffit de les réchauffer dans
leur jus pour obtenir un plat
délicieux. Vous pouvez aussi
prélever un peu de leur jus
pour l'ajouter au potage.

**On fait
toujours des heureux
chez soi
avec le petit pois**

Les petits et les grands, la
famille et les invités, tout le
monde aime les petits pois.

C'est par excellence le légume
gentil, sympathique, com-
mode et accommodant. Les
enfants le découvrent avec
joie dès qu'ils ont une alimen-
tation normale. Les grands
disent souvent qu'il va avec
tout et dans tout.

Pour les invités le petit pois
est un grand classique qui
accompagne avec bonheur
les plats recherchés des
jours de fête. Le petit pois
est le légume de tous les
jours mais qui ne sera jamais
banalement quotidien.

**On est
toujours paré avec
le petit pois**

Le petit pois est providentiel :
l'invité de midi moins cinq
sera bien accueilli. Avec le
petit pois vous êtes parée...
Il est si vite préparé.

En toutes saisons le petit
pois vous permet de servir
un légume vert, un légume
frais cueilli, et ça aussi c'est
important.

Avec le petit pois, vous
variez vos menus à l'infini
et l'art d'utiliser les restes
se trouve renouvelé pour le
plaisir de tous.



**On a
toujours besoin
d'un petit stock
chez soi**

Dans le placard, la planche
aux petits pois, c'est la
planche de salut. Veillez à
n'être jamais "en panne"
de petits pois. Remplacez

le jour même la ou les boîtes
consommées.

Les petits pois sont surtout
vendus en boîtes de 1 kg et de
500 g. selon les utilisations.
Ayez des unes et des autres ;
les recettes-petits-pois sont
si nombreuses (p. 7 et 8).



**Il est toujours
utile de lire
les indications sur
les boîtes**

Le calibre est indiqué sur
les boîtes. A chaque "gros-
seur" correspondent des
utilisations précises :

EXTRA-FINS Servir tels quels ou
comme accompa-
gnement des vian-
des et des volailles.

TRÈS-FINS

conviennent à
toutes les recettes
où le légume est
accommodé.
peuvent être mélan-
gés à d'autres lé-
gumes autour d'une
viande.

FINS

MOYENS

(ce sont les moins
fins)
pour paëlla, riz à
l'espagnole, pota-
ges, jardinières,
macédoines, en-
trées froides, etc...

