

petit panier

pdt primeur
celeri rave
radis violet
salade
pois gourmands
chou rave



grand panier

pdt primeur
celeri rave
radis violet
salade
pois gourmands
chou rave
fraise et navet primeurs

poelée pois gourmands pdt

Dans votre panier, il vous faut : 200 g de pois gourmands, 300 g de pommes de terre primeur en plus un oignon frais, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Commencez par laver les pois gourmands et les pommes de terre. Équeutez les pois gourmands et coupez les pommes de terre en deux ou en quatre selon leur taille. Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau salée. Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez ensuite les pois gourmands et poursuivez la cuisson pendant 3 à 4 minutes supplémentaires.

Égouttez le tout et réservez. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Émincez l'oignon et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les pommes de terre et les pois gourmands à la poêle. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Faites sauter le tout pendant quelques minutes pour bien mélanger les saveurs. C'est très bon avec une salade et du fromage frais! bonne cuisine