**Poêlée de petits pois**

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 150 g de petits pois frais écossés
- 100 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 10 cl d'eau
- basilic frais
- Sel, poivre

Recette :

Écossez les petits pois et rincez-les.

Dans une poêle, faites revenir les lardons et les oignons pendant quelques minutes. Ajoutez les petits pois (crus) et remuez. Ajoutez l'eau, salez, poivrez et laissez cuire pendant 15 mn à feu moyen en remuant de temps en temps.

***http://www.evacuisine.fr/***