

PETITS POIS AU BACON ET AU PROSECCO



Par

Giada de Laurentiis

Dans

La cuisine de Giada


INGRÉDIENTS :


- 110 g de lardons
- 2 échalotes émincées
- 300 g de petits pois congelés
- 7 g de feuilles de menthe ciselées
- 50 g de pecorino fraîchement râpé
- 1/4 c. à café de sel
- 60 ml de prosecco


RECETTE :

1. Faites dorer les lardons dans une poêle sur feu moyen. Laissez cuire 5 min, en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et que le gras ait fondu. Égouttez les lardons. Réservez 2 cuillère à soupe de graisse des lardons et faites-y revenir les échalotes 2 min environ jusqu'à ce qu'elles soient tendres et parfumées.
2. Avec une cuillère en bois ajoutez les petits pois. Réduisez le feu et laissez cuire 4 min jusqu'à ce que les petits pois soient chauds. Augmentez le feu et ajoutez la menthe, le pecorino et le sel.
3. Mélangez.
4. Versez le prosecco. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et enrobé de sauce.

PRÉPARATION :

 10 minutes

 12 minutes

 4 personnes

 Facile