

## Petits pois à la provençale



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Originare d'Asie Centrale, le petit pois est cultivé dans le bassin méditerranéen depuis l'Antiquité. Ramené d'Italie au 17e siècle, il connaît beaucoup de succès à la cour de Louis XIV très friand de ce légume ! Il en exige même la culture en primeur dans ses jardins.*

### Ingrédients

- 400 g de petits pois
- 400 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 oeufs
- 4 tranches de pain
- huile d'olive
- bouquet garni
- persil
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon. Pelez et lavez l'ail. Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles épaisses.
- 2 Faites revenir l'oignon dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive pendant 2 minutes. Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes tout en remuant.
- 3 Ajoutez les petits pois, la gousse d'ail écrasée, le bouquet garni, le sel et le poivre. Mouillez avec 1 litre de bouillon de volaille. Faites cuire à feu doux 20 minutes.
- 4 Pendant ce temps faites griller vos tranches de pain.
- 5 Au moment de servir, cassez les oeufs dans des petits ramequins et déposez-les doucement dans le bouillon de votre préparation. Et laissez-les cuire jusqu'à ce que les blancs prennent! il faut 2 ou 3 minutes pour que les oeufs soient pochés.
- 6 Une fois pochés, posez les oeufs sur le pain grillé. Mettez les petits pois sur un plat de service et déposez ces toasts par-dessus! Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

