

MELANGES PRINTANIER

Pour 4 personnes



*1 oignon
2 gousses d'ail
1 branche d'estragon
100 gr de lardons
1 grosse pomme de terre
3 carottes
200 gr. de petits poids frais
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de paprika
1/4 cuillère à café de piment d'esbellette
150 ml d'eau
1 cuillère à soupe d'huile d'olive*

Emincer les oignons et l'ail.

Couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en cubes.

Verser l'huile dans la cuve.

Mettre les lardons et dorer pendant le préchauffage, lorsqu'elle commence à dorer ajouter les oignons pendant 3 à 4 minutes en tournant.

Mettre l'eau et déglacer.

Ajouter tous les ingrédients sauf petits poids puis cuisson sous pression : 10 min

Ajouter les petits pois.

Cuisson sous pression : 2 min

Maintenir au chaud 10 mm minimum et servir.

[Ajouter du persil](#)