

27 mars 2009

Croûtes aux pois gratinées

Faire une purée de pois cassés:

60 g de pois cassés pour 1 personne

1/2 carotte

1/2 oignon

Sel poivre

Faire cuire 1h1/2 à 2 h dans de l'eau
ou en cocotte sous pression 30 minutes.

Écraser la purée.

Couper de larges tranches de pain. Les humecter légèrement de
lait. Les faire dorer à la poêle dans de l'huile chaude.

Étaler la purée de pois cassés sur ces tranches
et recouvrir d'une couche de fromage râpé.

Passer au four pour que le fromage fonde et se dore.

Servir sur un lit de salade!

Participants:

Annie

Josette

Mireille

Laurent

Bruno

Manuel

Françoise

