

# Les pois carrés du Pays de Cocagne

De Michel Valette



**Pour 4  
personnes**

**Préparation  
la veille**

**1 heure**

*-200g de pois carrés -2 poireaux  
-450g de carottes-1 oignon  
-du thym et du laurier  
-sel et poivre -2 verres d'eau*

*On peut rajouter un morceau de bœuf ou de veau.*



**La veille :** Mettre à tremper les pois carrés dans un grand saladier, couvrir largement d'eau et laisser tremper.

**Le lendemain :** Egoutter les pois carrés. Dans une grande cocotte, faire rissoler l'oignon coupé en rondelles (et les morceaux de viande éventuellement) dans un peu d'huile. Ajouter les poireaux coupés en petits morceaux, les carottes en rondelles, les pois carrés égouttés et les 2 verres d'eau.

Ajouter sel et poivre, le thym et le laurier. Couvrir et porter à ébullition. Réduire le feu, puis laisser cuire pendant 45 minutes environ.