# Poêlée de pois gourmands à l'ail

• *300g de pois gourmands*
• *2 tomates*
• *2 gousses d'ail*
• *2 échalotes*
• *15cl d'eau*
• *1 cube de bouillon de volaille*
• beurre
• *noix de muscade*
• *thym*
• *sel & poivre*

Laver les pois gourmands et les faire revenir à la poêle dans un peu de beurre.

Lorsqu'ils commencent à dorer légèrement, ajouter l'eau dans lequel on aura dilué le cube de bouillon de volaille.

Couvrir la poêle ou la casserole.

Lorsque il n'y a plus d'eau, ajouter l'ail, les échalotes et faire revenir quelques minutes avant d'ajouter les tomates.

Assaisonner ensuite avec un peu de noix de muscade, de sel, de poivre et de thym.