



Les crèmes de petits pois à la menthe

Recette pour 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 10 min.

Ingrédients

Petits pois : 500 g, frais ou surgelés
Crème liquide : 40 cl
Bouquet de persil : 1
Bouquet de menthe : 1
Huile d'olive : 5 cl
Sel, poivre

Matériel

une cocotte ou une casserole
un mixer
un hachoir berceuse



Réalisation > la préparation

1. Faire bouillir une assez grande quantité d'eau et y mettre les petits pois (frais ou surgelés) à cuire pour une durée d'environ 10 minutes après le départ de l'ébullition.
2. Hacher finement les bouquets de menthe et de persil à la main.
- il vaut mieux hacher des herbes à la main qu'au mixer qui a tendance à les réduire en purée en rendant du jus -
3. Egoutter les petits pois et les mixer avec la crème et l'huile d'olive, du sel et du poivre. Ajouter ensuite les herbes ciselées.

Réalisation > le service

4. Mettre au frais au moins 1 heure.
5. Servir bien frais, avec peut-être une feuille de menthe dans chaque verrine...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com