



## 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](http://www.PureGourmandise.com)