



VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

750g de petits pois
surgelés
1 bouillon cube
1 échalote
20cl de crème fraîche
1 bouquet de menthe
ciboulette
20g de beurre
piment d'Espelette
sel, poivre

Pelez les échalotes et hachez-les finement.
Faire fondre le beurre dans une cocotte puis faites-y blondir les échalotes en remuant sans cesse. Ajoutez 1 litre d'eau et 1 bouillon cube. Dès l'ébullition, ajoutez les petits pois. Laissez-les cuire 15mn, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez.
Retirez la cocotte du feu et laissez refroidir.
Ajoutez la menthe ciselée puis mixez avec un mixeur plongeur jusqu'à obtenir une préparation fine. Passez-la dans une passoire fine pour éliminer les éventuelles peaux de petits pois.
Ajoutez la crème et mélangez bien.
Laissez refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
Ajouter 1 cuillère de crème épaisse, parsemez de feuilles de menthe fraîche et de ciboulette ciselée avant de déguster.