



# Crème froide de petits pois à la menthe

🕒 1 h  
👤 4 personnes

## Préparation

- 1 Porter 2 litre d'eau à ébullition avec 20g de sel.
- 2 Ajouter les petits pois frais, et compter 3 minutes de cuisson
- 3 Rafraichir les petits pois dans de l'eau bien froide (avec des cube de glace). Dès qu'il sont bien froids, les égouter.
- 4 Mettre les petits pois dans le bol d'un mixeur. Ajouter 30-50 feuilles de menthe (selon votre goût) puis mixer. Verser ensuite 1 dl d'huile d'olive, saler, poivrer, ajouter 5 cl de crème liquide et mixer.
- 5 Passer la crème dans un chinois ou une passoire très fine, puis la réserver au réfrigérateur.
- 6 Servir la crème bien froide dans des assiettes individuelles, garnir avec 2 à 3 feuilles de menthe et d'un filet d'huile d'olive.

## Ingrédients

300 g de petits pois frais  
écossés  
5 dl de bouillon de  
volaille froid  
1 dl d'huile d'olive  
5 cl de crème liquide  
30-50 feuilles de menthe  
poivrée  
sel, poivre

## conseil

*1 kg de petits pois frais donnent environs 300 g de petits pois écossés.*