

les recettes d'Alice

Velouté de petits pois A la menthe fraîche



4 personnes



Europe



été



Économique



25 min



5 min



facile

INGREDIENTS

1 kg de petits pois frais
10 feuilles de menthe
2 cc de fond de volaille
20 cl de crème liquide
Sel et poivre du moulin

MATERIEL NECESSAIRE

PREPARATION ET REALISATION

Faites cuire les petits pois dans 50 cl d'eau bouillante salée au gros sel avec le fond de volaille 3 minutes environ.

Rafraîchissez les légumes sous l'eau bien froide. Mixez avec la menthe, la crème, et la moitié de l'eau de cuisson.

Réservez 2 heures environ au réfrigérateur.

Au moment de servir, répartissez le velouté dans les bols. Décorez de feuilles de menthe, salez, poivez et servez.

CONSEILS ET ASTUCES

Servir avec du pain frais et beurre demi-sel.

Alice Délice

