

Crème de petits pois à la menthe

Crème de petits pois à la menthe

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 5 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

500 g de petits pois surgelés
2 tablettes de bouillon de volaille
125 g de lardons allumettes
15 cl de crème liquide
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
2 cuillères à soupe d'huile de noix
10 feuilles de menthes
1 poivre du moulin

Préparation

Préparez du bouillon en diluant les tablettes dans 50 cl d'eau bouillante. Plongez-y les petits pois et faites cuire à petits frémissements pendant 20 min avec du sel et du poivre.

Pendant ce temps, faites revenir les lardons à l'huile d'arachide dans une poêle sur feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. Mixez les petits pois et leur bouillon de cuisson avec l'huile de noix, la crème fraîche et 6 feuilles de menthe à l'aide d'un mixeur-plongeur ou mieux, d'un blender, puis rectifiez l'assaisonnement.

Versez la crème de petits pois dans des bols ou des assiettes à soupe. Répartissez les lardons grillés sur le dessus et décorez avec une feuille de menthe.

Le bon accord vin

un saumur brut

Notes personnelles