

VELOUTÉ GLACE AUX PETITS POIS



INGRÉDIENTS

- 600 g de petits pois frais ou surgelés
- 1 brique de crème fraîche liquide
- 1 oignon
- piment d'Espelette
- 1 cube de bouillon de légumes
- sel, poivre, huile d'olive

PRÉPARATION

- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Lorsqu'il est blond, ajouter un demi-litre d'eau et diluer le cube de bouillon.
- Ajouter les petits pois, saler, poivrer. Laisser cuire environ 25 mn à feu doux
- Mixer en ajoutant la crème fraîche et le piment d'Espelette. Ajustez l'assaisonnement.
- Placer au réfrigérateur et servir très froid dans des verrines, en ajoutant une feuille de menthe pour la décoration.