



## LES petits pois coulants, croquants et fondants

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

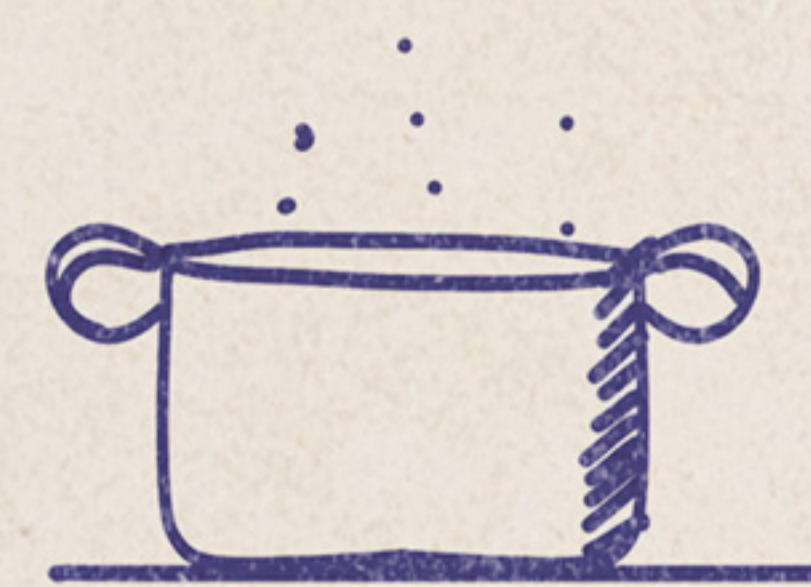
### Ingrédients

- 500g de petit pois (frais ou surgelés)
- 3 c à s de crème fraîche
- 2 verres d'eau
- 1 noix de beurre
- 3 brins de menthe (facultatif)
- Sel, poivre

## Préparation

• 3

- 1 - Faites revenir 350gr de petits pois, égouttés au préalable, avec la noix de beurre pendant 5 min.
- 2 - Puis versez l'eau, remuez et portez à peine à ébullition 3 min environ. Ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre.
- 3 - Portez à ébullition pendant 5 min.
- 4 - Mixez, ajoutez la menthe ciselée finement et réservez au frais.
- 5 - Prenez 100 grs de petits pois et les plonger dans l'eau bouillante salée pendant 2 min ; puis les rafraichir dans l'eau glacée.
- 6 - Prenez les 50 grs de petits pois restants et enlever la dernière cosse (sans les cuire) : il faut les laissez crus.
- 7 - Versez le velouté glacé dans une assiette creuse, et parsemez avec les petits pois : les cuits puis les crus en derni



LES recettes de **MICK**  
LE MINI CHEF

