

LA RECETTE *du* LUNDI



velouté froid de petits pois à la menthe
et à l'huile de truffe

entrée



INGRÉDIENTS

- 500 g de petits pois frais ou surgelés
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 10 cl de crème liquide entière
- 2 c. à soupe d'huile de truffe Comptoir des Arômes
- Sel, poivre du moulin

 Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



- Cuisson des petits pois
- Fais bouillir une grande casserole d'eau salée.
- Plonge les petits pois pendant 10 minutes.
- Égoutte-les, puis verse-les aussitôt dans un saladier d'eau glacée pour fixer leur belle couleur verte.
- Mixage
- Dans un mixeur, place les petits pois bien égouttés, la crème liquide et les feuilles de menthe (réserve-en quelques-unes pour la déco).
- Mix jusqu'à obtenir une texture veloutée et lisse.
- Assaisonnement
- Ajoute une cuillère à soupe d'huile de truffe, du sel et du poivre.
- Goûte et ajuste si nécessaire.
- Place le tout au frais au moins 1 heure.
- Dressage
- Sers bien froid dans des verrines ou des assiettes creuses.
- Ajoute quelques gouttes d'huile de truffe pour intensifier le parfum, et décore avec les feuilles de menthe réservées.
- 💡 Astuces gourmandes
- Tu veux du croquant ? Ajoute quelques noisettes grillées concassées juste avant de servir.
- À marier avec des crackers aux graines ou une tranche de pain toasté.

