

Crème de petit pois à la menthe, gressins de courgette

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- * 300 g de petits pois écosés (ou 600 g non écosés)
- * 1 petit oignon
- * 1 branche de menthe
- * 1 pincée de gros sel
- * 1 courgette
- * 1,5 l d'eau



© Philippe DUFOUR/Interfel

Durée : 15 minutes de préparation + 10 à 20 minutes de cuisson

Etape 1 : Dans une casserole, verser l'eau, le gros sel et le petit oignon pelé, juste coupé en deux ou en quatre. Porter l'eau à ébullition puis verser les petits pois écosés. Les laisser cuire 15 min.

Etape 2 : Les égoutter dans une passoire puis les verser dans le bol du mixer avec les feuilles de menthe. Mixer les petits pois en purée jusqu'à ce que celle-ci soit bien lisse. Laisser refroidir.

Etape 3 : Laver la courgette et la peler, une côte sur deux. Couper ensuite la courgette en plusieurs bâtonnets.

Etape 4 : Déguster la crème de petits pois à la menthe en trempant dedans les bâtonnets de courgette.