

## *Velouté de Petits Pois à la Fêta*

**Nombre de personnes:** 6  
 ± 12 louches  
**Temps de préparation:** 50 minutes

### **Ingrédients:**

- JEUNES OIGNONS VERTS	2
- LAITUE(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	30g
- PETITS POIS	450g
- BOUILLON DE POULE	500 ml (1 cube)
- CREME FRAICHE	20 cl
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	120g
- MENTHE FRAICHE	10 feuilles
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pelez et hachez les jeunes oignons.
- Nettoyez la laitue.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre. Faites-y revenir doucement les oignons pendant 3 minutes puis ajoutez la laitue et laissez étuver pendant 10 minutes à couvert.
- Ajoutez ensuite les petits pois et le bouillon de poule. Salez et poivrez. Couvrez et laissez frémir pendant 25 minutes.
- Avant de passer le tout au mixer, ajoutez la menthe hachée et 10 cl de crème. Mixez finement et rectifiez l'assaisonnement.
- D'un autre côté, écrasez la fêta dans le reste de crème (10 cl).
- Servez le velouté accompagné d'une cuillère à soupe de mélange à la fêta.