

Mousse de Petits Pois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PETITS POIS	250g surgelés
- SIROP DE MENTHE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1.5 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- CORIANDRE EN POUDRE	1 pincée
- AIL EN POUDRE	1 pincée
- AMANDES HACHÉES	15g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- Egouttez et rincez immédiatement à l'eau froide afin de fixer la couleur.
- Placez les petits pois égouttés et refroidis dans le bol du Monsieur Cuisine.
- Ajoutez le sirop de menthe, l'huile, le jus de citron, la coriandre, l'ail, les amandes hachées, sel et poivre.
- Mixez 30 secondes/vitesse 9-10.
- Transvasez la mousse obtenue dans un pots hermétique et conservez au frais.

Remarque:

Idéal en accompagnement d'une entrée d'asperges par exemple.

