

Velouté de Petits Pois à la Menthe

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| - PETITS POIS | 1 kg (frais ou congelés) |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - CREME FRAICHE | 10 cl |
| - BOUILLON DE LEGUMES | 1.2 litres (2 cubes) |
| - MENTHE FRAICHE | 3 à 4 branches |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Epluchez et émincez l'oignon.
- Faites-le dorer dans un peu de beurre.
- Ajoutez ensuite les petits pois ainsi que les feuilles de menthe ciselée. Remuez pendant 2 à 3 minutes.
- Incorporez alors le bouillon de légumes. Portez à ébullition puis laissez mijoter à couvert pendant 30 à 35 minutes.
- Salez, poivrez et ajoutez la crème. Mixez le tout finement puis servez sans attendre.

