

Soupe Froide de Petits Pois à la Menthe

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PETITS POIS	450g (congelés)
- BOUILLON DE POULE	600 ml (1 cube)
- ECHALOTE(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- MENTHE FRAICHE	25 feuilles
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez le beurre et l'échalote coupée émincée.
- Faire revenir pendant 1 min 30 secondes/130°C/vitesse 1.
- Ajoutez alors les petits pois congelés et le bouillon. Salez et poivrez.
- Poursuivez la cuisson pendant 20 minutes/100°C/vitesse 1. Lorsque la température est atteinte, retirez le bouchon doseur.
- Après ce temps, ajoutez les feuilles de menthe et la crème.
- Mixez pendant 1 min 30 secondes/ vitesse 7 à 10 avec le bouchon doseur.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez dans un grand récipient et laissez refroidir puis conservez au frigo jusqu'au moment de servir.

