

Crème glacée de petits pois à la menthe

(Recette expéditive)

Composition pour 4 personnes

Éléments principaux

- 450 g de petits pois écossés
- 100 g de blanc de poireau
- 1 cuillerée de queues de cerfeuil
- 7,5 cl d'huile de noisette

Mouillement

- ¾ de litre de bouillon de pot au feu ou de volaille (reconstitué avec 1,5 cube)

Finition

- 7,5 cl de crème (sans carraghénane)

Chiffonnade de menthe fraîche

- 20 feuilles de menthe fraîche

Recette

Préparations préliminaires

- 1) **Cuire les petits pois à l'anglaise** quelques minutes seulement : départ à grande eau bouillante salée (2 litres environ), égoutter aussitôt cuisson, ne pas rafraîchir s'ils sont utilisés aussitôt. ([☞ http://cuisinologie.free.fr/cuissons/Bouillir/LegumesVertsAnglaise.htm](http://cuisinologie.free.fr/cuissons/Bouillir/LegumesVertsAnglaise.htm))
- 2) **La chiffonnade de menthe** : la rouler en cigare et l'émincer finement pour obtenir de fins filaments. La réserver au frais.

Confection du potage

- 3) Faire suer à l'huile de noisette, le blanc de poireau finement émincé et les queues de cerfeuil, pendant 5 minutes environ.
- 4) Ajouter les petits pois cuits à l'anglaise et faire suer le tout quelques minutes
- 5) Mouiller avec le bouillon bouillant et la moitié de la crème
- 6) Cuire 5 minutes
- 7) Mixer à fond
- 8) Il est conseillé de le passer au chinois en foulant

Service

- 9) Au moment de servir, ajouter le reste de crème et la chiffonnade de menthe. Mélanger.
- 10) On peut ajouter, dans l'assiette creuse, par exemple, une petite cuillerée de fromage de chèvre frais moulu en forme de quenelle (à l'aide de 2 cuillères), une ou 2 tomates cerise émondée et épluchée.
- 11) Décorer avec points ou/et filets d'huile de pistache. L'huile de truffe convient bien aussi. Etc.
- 12) Servir glacé