



LA CREME DE PETITS POIS AU LAIT DE COCO

400 grs de petits pois écossés (on peut acheter un paquet surgelé)
50 cl de bouillon de volaille (fait avec un cube de bouillon instantané)
20 cl de lait de coco

Porter le bouillon à ébullition, ajouter les petits pois et laisser cuire une quinzaine de minutes après la reprise de l'ébullition. Mixer finement la préparation chaude, filtrer à travers un chinois en pressant bien pour retenir toutes les peaux des petits pois et ne recueillir que le velouté. Ajouter le lait de coco, rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre. Se sert chaud ou froid...

LE GASPACHO MINUTE

1/2 litre de bon jus de tomates, 1 boîte de pulpe de tomate, 1/2 concombre, 1 morceau de poivron rouge, 2 tranches de pain de mie, 1 gousse d'ail, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1/2 jus de citron vert ou 2 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès, sel, poivre, Tabasco, quelques feuilles de basilic

Peler le 1/2 concombre et retirer les graines du centre, enlever la croûte du pain de mie et le faire tremper dans un peu de jus de tomates, couper le morceau de poivron en cubes. Peler la gousse d'ail.

Dans un blender ou au mixer, mélanger le jus de tomate, la boîte de pulpe de tomate, le concombre, le morceau de poivron, le basilic, le pain de mie trempé, bien mixer le tout pour obtenir un mélange homogène. Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron ou le vinaigre de Xérès et l'ail pressé au presse ail. Saler, poivrer, mixer à nouveau, goûter et ajouter quelques gouttes de Tabasco. Conserver au frais. Si le mélange est trop épais on peut y mettre quelques glaçons qui vont fondre en attendant la dégustation et apporter un peu plus de liquide.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com