

Soupe de petits pois à la menthe

Ingrédients pour 6 personnes:

650g de petits pois (frais ou surgelés)
1 gros oignon haché
1 pomme
1 noix de beurre
1 CS de menthe hachée
75cl de bouillon de volaille
25cl de crème fraîche
100g de lardons fumés (facultatif)

Faites revenir l'oignon haché et la pomme coupée en dés dans le beurre. Ajoutez la menthe, salez, poivrez et recouvrez avec le bouillon de volaille. Ajoutez les petits pois et laissez cuire 10 min environ (les petits pois doivent être tendres mais gardés leur couleur verte). Versez dans votre blender et mixez en ajoutant la crème liquide. Mixez jusqu'à obtenir une texture assez fine. Si vous n'aimez pas les peaux, vous pouvez passer votre soupe au chinois. Réservez au frais ou servez tiède si vous préférez.