

Carrés au petit pois curd et crumble de Parme et féta



(pour 4)

Pour le petit pois curd :

425 g de petits pois congelés
1 tasse d'eau
3 c.à.s. de jus de citron
1 c.à.s. de maïzena
1 c.à.c. de sucre
1 c.à.s. d'un mélange d'épices
(origan, cumin, piment, ancho chile pepper, coriandre)
2 oeufs
sel, poivre

Pour la pâte :

100 g de farine
50 g de flocons d'avoine
4 c.à.s. d'huile d'olive
10 g de beurre

Pour le crumble :

25 g de petits pois frais
2 tranches fines de jambon de Parme
20 g de féta en miettes

Préparez le petit pois curd :

Faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante. Mixez-les et ajoutez l'eau, plus ou moins, en mixant, pour obtenir un mélange ni trop épais ni trop liquide. Passez le mélange dans une passoire en écrasant bien pour récupérer le maximum de jus.

Parallèlement, mélangez dans un saladier la maïzena, les épices et le sucre. Ajoutez le jus de petits pois, le jus de citron. Ajoutez les oeufs battus et faites épaissir au bain-marie. Salez, poivrez. Réservez au frais.

Préparez la pâte :

Mixez les flocons d'avoine. Mélangez-les a la farine. Ajoutez l'huile et le beurre et malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Etalez sur une plaque (utilisez un emporte-pièce pour le coeur) et faites cuire a 200 °C pendant 30 minutes. Découpez selon la forme désirée.

Préparez le crumble :

Faites griller les tranches de jambon de Parme dans une poêle anti-adhésive sans ajouter de gras. Découpez en petits morceaux. Mélangez aux petits pois frais et aux miettes de féta.

Montage :

Etalez le petit pois curd sur la pâte et parsemez du crumble.