

Velouté de petits pois, chantilly à la menthe

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

- 600g de petits pois écosés (frais ou surgelés)**
- 16 feuilles de menthe fraîche**
- 2 petits oignons blancs**
- 30 cl de crème fleurette très froide**
- 20 g de beurre**
- 1 cube de bouillon de volaille**
- sel et poivre**



Recette

Je fais fondre le bouillon cube dans 50 cl d'eau bouillante.

Pendant ce temps je coupe mes oignons et je les fais chauffer dans une casserole avec le beurre.

Ensuite je verse le bouillon, de volaille et les petits pois dans la casserole et je laisse cuire 15 minutes.

Je coupe mes feuilles de menthe très très fin.

Quand mes petits pois sont cuits, je les mixe avec la moitié de la menthe et un peu de la crème liquide.

Je garde le reste de feuilles de menthe hachées pour a présentation et le reste de crème pour la monter en chantilly avec le robot.

Je sers cette soupe soit tout de suite très chaude en entrée, soit froide dans des petites verrines à l'apéro mais dans les deux cas décorée avec la chantilly et la menthe

Jules Bozouklian 5^{ème} 4