

# Crème glacée de pois à la menthe

Recette pour 6 personnes - Facile  
Chef Marc Meurin

## LES INGREDIENTS

---

- 300 g de petits pois frais écosés,
- 40 feuilles de menthe fraîche,
- 0,5 L de bouillon de volaille,
- 10 cl d'huile d'olive,
- 5 cl de crème liquide
- Chorizo,
- Copeaux de Parmesan, croutons,
- Sel, poivre, piment d'espelette

1. Porter à ébullition deux litres d'eau salée. Y ajouter les 300 grammes de petits pois écosés et laisser cuire trois minutes. Rafraîchir les petits pois dans une eau glacée afin de stopper la cuisson et préserver la couleur. Les égoutter.

2. Mettre les petits pois dans un mixeur, ajouter la menthe et le bouillon de volaille froid. Mixer le tout.

3. Ajouter l'huile d'olive, saler, poivrer. Ajouter la crème liquide. Mixer de nouveau.

4. Passer cette crème au chinois et réserver au frais. Servir glacé.

Petite astuce : Déposer quelques petits pois (conservés après la cuisson) quelques feuilles de menthe, des batonnets de chorizo, croutons ou copeaux de parmesan en décoration. Puis saupoudrer le tout de piment d'espelette.

Bonne dégustation!

