

# *Verrines apéro: mousse de chèvre à la menthe et aux petit pois*

## *Pour 4 verrines*

*160g de crème liquide entière*

*120g de fromage de chèvre frais*

*1 poignée de feuille de menthe*

*80g de petits pois (surgelés pour moi)*

*Fleur de sel aux tomates séchées et basilic*

Ciselez les feuilles de menthe.

Plongez les petit pois 4 à 5 minutes dans l'eau bouillante puis égouttez-les et passez-les sous l'eau froide, épongez-les délicatement avec un torchon ou du papier absorbant.

Mélangez la crème et le fromage de chèvre puis montez-les en chantilly avec un fouet électrique, incorporez la menthe et la fleur de sel.

Dans les verrines, déposez une cuillère à soupe de chantilly au chèvre et à la menthe, étalez-la bien, puis répartissez les petits pois par dessus et pour finir déposez 1 cuillère à soupe de mousse sur les petits pois. Décorez avec quelques feuilles de menthe et réservez au frais jusqu'à l'heure de l'apéro!!