

Boulettes de petits pois à l'estragon

Pour 10 boulettes

250g de petits pois surgelés (ou frais)

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail

2 cuil à soupe de poudre d'amande

1 petite poignée de feuilles d'estragon

1 pincée de fleur de sel au citron et à l'estragon

Faites cuire les petits pois avec la gousse d'ail épluchée à l'eau ou suivant un autre mode de cuisson.

Egouttez puis mixez les petits pois et la gousse d'ail avec l'estragon, ajoutez l'huile d'olive pour rectifier la consistance puis incorporez la poudre d'amande, le zeste de citron et la fleur de sel. Mixez et quand la pâte est homogène formez des petites boules ou des palets, déposez les sur une assiette et laissez les au frais pendant 1 heure.

Passez les boulettes à la poêle dans un filet d'huile d'olive, laissez les cuire 2-3 minutes de chaque côté pour les faire dorer.

Servez chaud ou froid, en accompagnement d'une viande, d'un poisson ou en salade.