

Purée de pois cassés à l'ail, gingembre et coco



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4 personnes

- 200 g. de pois cassés
- 1 morceau de gingembre frais (1/2 pouce)
 - 1 gousse d'ail
- 15 cl. de crème de coco
- 10 cl. de lait végétal
 - Sel gris de mer
 - Poivre du moulin

La recette de Juliette

1. Faire tremper les pois cassés pendant 1 heure.
2. Cuire les pois cassés dans 2 volumes d'eau bouillante pendant 30 minutes.
3. Râper le gingembre et le couper en tout petits morceaux. Émincer l'ail. Faire revenir les deux dans une poêle généreusement huilée pendant 3-4 minutes en remuant sans cesse. Réserver.
4. Verser tous les ingrédients dans un mixer/blender. Mixer pour 2-3 minutes. Rectifier l'assaisonnement et déguster bien chaud.