

Crèmes de petits pois et menthe



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 200 g. de petits pois frais écosés (ou surgelés)
 - 1 pomme de terre (100 g.)
 - 15 cl. d'eau
- 100 g. de fromage blanc (de soja ou autre)
 - 1 échalote
 - 10 feuilles de menthe fraîche
 - Huile d'olive
 - Sel gris de mer
 - Poivre du moulin

La recette de Juliette

1. Émincer l'échalote. La faire revenir pendant 2 minutes dans une casserole généreusement huilée. Y ajouter les petits pois et la pomme de terre épluchée et coupée en lamelles. Couvrir avec l'eau et laisser cuire à couvert et à feu moyen pendant 10-15 minutes.
2. Une fois cuit, verser le tout dans un blender ou mixeur, ajouter le fromage blanc, les feuilles de menthe et assaisonner à convenance. Mixer pendant 1 à 2 minutes jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
3. Verser la crème dans des ramequins individuels. Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.