

Crème de petits pois au fromage frais :

Ingrédients, par exemple selon le goût de chacun :

- 1kg de petits pois à écosser
- 250 g de fromage frais (ou plus)

Ecosser les petits pois et les faire cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.
Débarrasser dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson et fixer la couleur.

Mixer les petits pois avec un petit peu de l'eau de cuisson.

Dans un saladier mélanger les légumes avec du fromage frais type les recettes de Madame Loïc et des herbes aromatiques au choix.

Laisser reposer au frais quelques heures avant utilisation avec du pain grillé ou des feuilles d'endives.