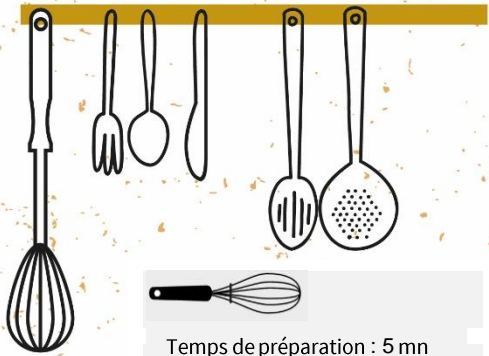


Recette du

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 5 mn



Temps de cuisson : 15 mn

Tartinable: Crèmeux de petits pois-menthe



Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de petits pois frais ou surgelés
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de menthe fraîche
- Sel et poivre

La Recette :

1. Cuire les petits pois dans la crème liquide avec la menthe pendant une 5 à 10 minutes.
2. Mixez et assaisonnez comme bon vous semble afin d'obtenir une texture bien lisse et onctueuse.
3. Réservez au frais puis servez en généreuse tartinade sur du pain frais toasté !

Conseils : Idéale pour l'apéro pour y tremper des légumes en bâtonnets, des gressins, ou au brunch sur des toasts ou des crackers.

Elle peut aussi s'inviter à table, s'étaler sur des pains plats, des tacos, des naans ou remplir un fond de tarte.

