

Gaspacho de petits pois

Ingrédients :

- 300g de petits pois surgelés ou pas.
- 500ml d'eau
- 1 bouillon cube ou bouillon de volaille fait maison
- 1 oignon
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 c.à.s. de crème fraîche épaisse (ou 20cl de crème liquide entière pour l'espuma)
- 10 feuilles de menthe fraîche

Dans une casserole, mettre l'huile d'olive et l'oignon émincé ; dès qu'il a pris couleurs, ajouter les petits pois et remuer quelques instants.

Délayer le cube dans 500ml d'eau chaude (ou 500ml de bouillon maison) puis verser sur les petits pois. Laisser cuire jusqu'à ce que la peau des petits pois soit très tendre.

Pour le gaspacho :

Mettre la crème fraîche épaisse et passer soit au robot soit au mixer plongeant. Ajouter la menthe ciselée. Filtrer si besoin dans une passoire pas trop fine, juste pour retirer les peaux encore trop fermes. Mettre au frais au moins 2 heures. Servir éventuellement en petites verrines ou petits verres en apéritif.

Pour l'espuma :

Mettre la crème fraîche liquide et la menthe ciselée. Passer au robot ou au mixer plongeant mais un peu plus longtemps. Passer au chinois ; il ne faut pas qu'il reste le moindre morceau qui boucherait le siphon.

Mettre dans le siphon, injecter le gaz. Mettre au frais. Au moment de l'utiliser, faire réchauffer au bain mari. Servir dans un verre ou une grande verrine.

Attention aux éclaboussures !

Accompagne de nombreux plats ou peut être servi aussi en apéritif l'hiver.