

marion.meeus



Pour réaliser ces petites verrines à la crème de petits pois, il vous faudra :

- Des petits pois frais ou surgelés
- De la crème fraîche semi épaisse
- Un peu de beurre
- Sel, poivre
- Du piment d'espelette (pour la déco)

Faites fondre une noisette de beurre dans un poêle, **versez** les petits pois. **Saisissez-les** pendant 1 min et **couvrez d'eau** à hauteur. **Salez, poivrez, épicez**. Laissez chauffer 5 min sur feu doux.

Versez les petits pois et l'eau dans un blender, **ajoutez quelques cuillères de crème** (en fonction de la texture que vous désirez) et **mixez**.

Versez le mélange dans des verrines et **parsemez** de piment d'Espelette.



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr