

CAPPUCCINO DE PETITS POIS

- 600 g de petits pois frais,
- 2 petits oignons blancs nouveaux,
- 1 botte de menthe,
- 30 cl de lait,
- 1 cuillère à soupe de parmesan,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- sel, poivre.

Faire blanchir les feuilles de menthe dans de l'eau bouillante quelques minutes puis les plonger dans l'eau froide. Les égoutter.

Ecosser les petits pois.

Emincer les oignons blancs.

Dans une casserole, les faire fondre à feu doux avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Ajouter les petits pois, laisser revenir 2 mn.

Couvrir d'eau et faire cuire à feu moyen pendant 5 mn.

Faire chauffer le lait avec de la menthe et réserver à couvert.

Mixer les petits pois égouttés et les feuilles de menthe en incorporant peu à peu l'eau de cuisson et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Ajouter sel et poivre.

Filtrer le lait et le fouetter pour qu'il devienne très mousseux.

Verser dans chaque tasse une louche de velouté, saupoudrez de parmesan, verser la mousse de lait à la menthe.