

Cappuccino de fèves et petits pois à la crème fouettée de chèvre frais

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- * 1 kg de petits pois non écosés
- * 400g de fèves fraîches non écosées
- * 25 cL de crème liquide bien froide
- * 2 oignons frais
- * 20g de beurre
- * 2 branches de thym
- * une pincée de sel



Durée : 40 minutes de préparation+ 10 min de cuisson

Etape 1 : Ecosser les petits pois. Ecosser les fèves et les « dérober » (les débarrasser de leur tégument, petite peau qui enveloppe la fève). Réserver. Ciseler les oignons avec leurs fanes.

Etape 2 : Dans une cocotte, faire fondre le beurre et faire revenir les oignons. Ajouter les petits pois et verser 1 litre d'eau. Saler. Ajouter le thym. Faire cuire 10 min à petits frémissements.

Etape 3 : Retirer le thym puis mixer finement au mixeur plongeant. Réserver au chaud.

Etape 4 : Dans un grand bol, écraser le fromage et le délayer avec la crème liquide. Monter cette crème au fouet (électrique).

Etape 5 : Servir le cappuccino de petit pois dans de grandes verrines. Parsemer de fèves crues.

Etape 6 : Ajouter un nuage de crème fouettée au brocciu.

Idée : Pour une jolie finition, parsemer de feuilles de menthe ciselées.