

## Crème de petit pois à la menthe, gressins de courgette

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- \* 300 g de petits pois écosés (ou 600 g non écosés)
- \* 1 petit oignon
- \* 1 branche de menthe
- \* 1 pincée de gros sel
- \* 1 courgette
- \* 1,5 l d'eau



© Philippe DUFOUR/Interfel

***Durée :*** 15 minutes de préparation + 10 à 20 minutes de cuisson

**Etape 1 :** Dans une casserole, verser l'eau, le gros sel et le petit oignon pelé, juste coupé en deux ou en quatre. Porter l'eau à ébullition puis verser les petits pois écosés. Les laisser cuire 15 min.

**Etape 2 :** Les égoutter dans une passoire puis les verser dans le bol du mixer avec les feuilles de menthe. Mixer les petits pois en purée jusqu'à ce que celle-ci soit bien lisse. Laisser refroidir.

**Etape 3 :** Laver la courgette et la peler, une côte sur deux. Couper ensuite la courgette en plusieurs bâtonnets.

**Etape 4 :** Déguster la crème de petits pois à la menthe en trempant dedans les bâtonnets de courgette.