

VELOUTE DE PETITS POIS A LA MENTHE



1 kg de petits pois surgelés
75 cl de lait
25 cl de crème fraîche + un peu pour la déco
2 pamplemousses roses
10 feuilles de menthe fraîche
Sel et poivre

Cuire 15 mn les petits pois dans de l'eau bouillante.

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition. Assaisonner de sel et de poivre, et ajouter les feuilles de menthe. Couvrir et laisser infuser le temps de la cuisson des petits pois, puis ajouter les petits pois.

Mixer énergiquement et passer au chinois pour éliminer les peaux.

Peler les pamplemousses à vif : ôter l'écorce et la membrane qui recouvrent la pulpe, puis prélever les quartiers en détachant les cloisons intermédiaires, à l'aide d'un petit couteau pointu.

Mettre au frais jusqu'au moment de servir

Répartir les quartiers de pamplemousses dans les assiettes. Verser le velouté, donner un tour de moulin à poivre, décorer chaque assiette avec un petit bouquet de menthe, un filet de crème et servir.