

# Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 0 mn - Difficulté : Facile



Velouté de petits pois glacé au chèvre

## > Préparation

- Nettoyez le basilic.
- Mettez les petits pois surgelés dans une passoire et passez-les sous l'eau chaude quelques minutes. Versez-les dans un mixeur (sans les faire cuire) et ajoutez de l'eau jusqu'au ras des petits pois.
- Ajoutez ensuite les autres ingrédients : basilic, chèvre, crème, huile d'olive, sel, poivre. Mixez longuement jusqu'à ce que vous obteniez un velouté le plus fin possible.
- Passer au chinois pour enlever les petites aspérités qui restent parfois avec le petits pois.
- Versez dans des verrines et gardez au frais.

## Ingrédients

- 400g de petits pois surgelés
- 3 c. à s. de fromage de chèvre frais
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1/2 bouquet de basilic.
- 10 cl de crème fleurette
- Sel & poivre