

## CRÈME DE PETITS POIS À LA MENTHE ET AUX PIGNONS

### Ingrédients :

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre
- 4 gousses d'ail, émincées
- 1 oignon jaune, coupé en dés
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 2 c. à thé (10 ml) d'herbes salées du Bas-du-Fleuve (*maison pour moi*)
- 1 pomme de terre, pelée et coupée en dés
- Env. 1 lb (500 g) de petits pois surgelés
- 3 tasses (750 ml) de bouillon de poulet (*maison pour moi*)
- 4 c. à soupe (60 ml) comble de menthe fraîche, hachée
- 6 c. à soupe (90 ml) de persil (*plat*) frais, haché
- 1 tasse (250 ml) de crème 35% (15% à cuisson pour moi)
- 2 c. à soupe (22 g) de noix de pin grillées
- 4 petites feuilles de menthe fraîche

### Préparation :

- Dans une casserole, faire fondre le beurre dans l'huile. Y faire suer et dorer l'ail avec l'oignon à feu moyen environ 5 minutes. Saler et poivrer au goût.
- Ajouter la pomme de terre, les petits pois et les herbes salées, puis faire cuire 5 minutes.
- Mouiller avec le bouillon de poulet et laisser mijoter environ 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirer du feu.
- Incorporer la menthe et le persil hachés, puis laisser tiédir un peu.
- Passer le tout au robot culinaire ou au mélangeur jusqu'à l'obtention d'un velouté lisse et onctueux.
- Remettre dans la casserole, ajouter la crème et fouetter un peu. Chauffer de nouveau à feu moyen 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
- Servir fumant, décoré de noix de pin grillées et de feuilles de menthe fraîche

**Source :** Jean-François Plante, *Bistro Bistro*, Les Éditions de l'Homme, 2011, vu sur V Télé-émission *C'est extra!*

<http://vtele.ca/emissions/c-est-extra/recettes/creme-de-petits-pois-a-la-menthe-et-aux-pignons-5525.php>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 10 août 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/08/creme-de-petits-pois-la-menthe-et-aux.html>

