

La Crème de Pois frais à la Menthe, croûtons de Sérac

INGRÉDIENTS (4PERS) :

Crème de pois :

- 500g de petits pois écosés
- 20g d'échalotes ciselées
- 4 dl de bouillon de légumes
- 0,5dl de crème entière (35%)
- 10 feuilles de menthe
- Sel, poivre

Croûton de Sérac:

- 1 petite baguette de pain
- 200g de Sérac
- 0,5dl de crème entière (35%)
- Huile d'olive
- Menthe fraîche ciselée
- 2 cuillères à soupe de Pignons de pins
- Sel, poivre du moulin

Finitions et dressage:

- 1dl de crème montée
- Menthe fraîche ciselée
- Huile d'olive extra vierge
- Pignons de pins torréfiés

PRÉPARATION :

Crème de pois :

Dans une casserole, faire suer les échalotes avec une petite noix de beurre. Mouiller avec le bouillon de légumes et laisser frémir quelques minutes.

Parallèlement, amener à ébullition une casserole d'eau salée. Y plonger les petits pois et cuire sans couvercle durant 5 à 10 minutes.

Lorsque les pois sont cuits, les égoutter et les ajouter au bouillon de légumes. Ajouter la crème entière, puis mixer le tout finement. Filtrer dans une passoire fine et rectifier l'assaisonnement. Ajouter quelques feuilles de menthe et laisser infuser 20 minutes hors du feu. Retirer la menthe avant de servir.

Croûton de Sérac:

Tailler quatre belles tranches de baguette. Les colorer dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, égoutter sur du papier absorbant.

Torréfier les pignons de pins dans une poêle sans matière grasse, réserver. Dans un grand saladier, écraser le sérac avec une fourchette. Incorporer la crème et un filet d'huile d'olive, puis les pignons de pins torréfiés et la menthe ciselée. Assaisonner de sel et de poivre.

Tartiner généreusement les croûtons de cette masse, parsemer de petites feuilles de menthe et donner un bon tour de moulin à poivre.

FINITION ET DRESSAGE:

Servir la crème de pois froide ou chaude dans une assiette creuse. Y ajouter une petite cuillère de crème montée additionnée de menthe ciselée et arroser d'un filet d'huile d'olive extra vierge. (On peut également mettre quelques pignons dans la soupe).