

Verrines mousse de petits pois à la menthe

Ingrédients :
Petits pois frais (500 grammes environ)
un brin de menthe fraîche (+/- 5 feuilles)
25 cl de crème fraîche semi-épaisse
Parmesan râpé
Sel, poivre



Faire cuire les petits pois dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.
Mixer les petits pois une fois égouttés dans un robot ou un mixeur plongeant.
Rajouter la crème fraîche les feuilles de menthe, saler, poivrer.
J'ai dressé des verrines avec pour décoration une feuille de menthe avec du parmesan.
Laisser reposer deux à trois heures au réfrigérateur car se mangent très froid en entrée ou pour l'apéro.

Bon appétit