

Velouté de petits pois, menthe et chèvre

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour la soupe

- 450 g de petits pois écossés (frais ou surgelés),
- 15 feuilles de menthe,
- 1 cube de bouillon.

Pour la crème au chèvre

- 100 g de chèvre frais à tartiner (type pyramide Chavroux),
- 1 c. à s. d'huile d'olive,
- 1 c. à s. de crème fraîche (entière ou légère).

Pour la décoration

- paprika,
- 4 pointes de tiges de menthe (petites feuilles).

Préparation : 15 min. Cuisson : 10 min.

Préparation de la soupe

Jeter les petits pois et les feuilles de menthe dans une grande casserole d'eau bouillante avec le cube de bouillon et faire bouillir 10 minutes. Égoutter en conservant l'eau de cuisson, et les réduire en purée à l'aide du pied à soupe, puis ajouter une partie du bouillon jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée pour le velouté (il ne doit pas être trop liquide).

Réserver au chaud ou placer au réfrigérateur, selon si l'on souhaite une soupe chaude ou froide.

Préparation de la crème

Battre le chèvre frais avec la crème et l'huile d'olive. La consistance doit être épaisse.

Dressage

Répartir la soupe dans 4 bols individuels, et déposer une boule de crème à l'aide d'une cuillère à soupe. Saupoudrer d'une pincée de paprika, puis ajouter un petit bouquet constitué des feuilles du sommet d'une tige de menthe. Servir immédiatement.