



## Soupe glacée de petits pois à l'huile de noisettes



1kg de petits pois **frais** soit environ 300g nets écossés, 1/2l de bouillon de volaille, feuilles de menthe ou ciboulette, 10cl d'huile de noisettes, 5cl de crème fleurette légère, poivre, Tabasco, une poignée de noisettes torrifiées, graines germées de petits pois pour la déco.

Plonger les petits pois 3mn dans l'eau bouillante salée, les rafraîchir aussitôt ds de l'eau avec des glaçons. Egoutter.

Les mettre ds le bol du mixer avec 1/2l de bouillon de volaille maison ou à défaut 1/2l d'eau froide et 2 cubes de bouillon de volaille knorr et une bonne trentaine de feuilles de menthe du jardin. Mixer finement. Ajouter 10cl d'huile de noisettes, poivre, Tabasco, 5cl de crème légère. Mixer à nouveau, passer au tamis si nécessaire. Garder au frigo dans une bouteille en plastique, servir glacé dans des verres à Martini ou tout autre contenant de votre choix. Parsemer d'éclats de noisettes torrifiés et décorer de quelques pousses de petits pois fraîches au moment de la dégustation.