

Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.

Nombre de personne : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Moyen



La soupe de bave de crapaud
ou soupe toute douce aux petits pois

> Préparation

- Faire cuire les petits pois dans 2 litres d'eau avec le cube de légumes pendant 10 minutes.
- Ajouter la menthe ciselée grossièrement. Poivrer.
- Mixer finement.
- Passer la soupe au chinois.
- Ajouter la crème liquide.
- Remettre à réchauffer et à réduire légèrement.
- Verser dans des mini-courges pour servir.

Ingrédients

- 2 litres de bouillon de légumes
- 2 grosses boîtes de conserve de petits pois
- 1 bouquet de menthe
- 30 cl de crème liquide
- Mini courge