

## Gaspacho de petits pois à la menthe

🕒 10 min. de préparation

🕒 15 min. de cuisson

### Ingrédients (4 pers.)

- 500 g de petits pois frais
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de crème fraîche
- 50 cl de fond de volaille
- 3 branches de menthe
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

### Préparation

1. Écossez les petits pois.
2. Faites-les cuire à l'eau bouillante 20 minutes puis les rafraîchir.
3. Lavez vos feuilles de menthe et séchez-les.
4. Préparez votre bouillon de volaille (avec le cube déshydraté). Mixez celui-ci avec les petits pois et les feuilles de menthe.
5. Salez.
6. Chinoisez.
7. Ajoutez ensuite l'huile d'olive et la crème fraîche et continuez de mixer.
8. Servez froid comme un gaspacho traditionnel.

Source : [www.papillesetpupilles.fr/2007/05/gaspacho-de-petits-pois-la-menthe.html/](http://www.papillesetpupilles.fr/2007/05/gaspacho-de-petits-pois-la-menthe.html/)