



Soupe de petits pois à la menthe fraîche

Très facile - Prép :10 min - Cuisson : 5 min

400 g de petits pois surgelés
1 oignon
1 gousse d'ail
60 cl de bouillon de volaille
20 feuilles de menthe
Huile d'olive
20 cl de crème liquide entière

Peler et hacher l'oignon.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive et faire venir l'oignon pendant 5 min.

Versez le bouillon et portez à ébullition.

Dès qu'il bout, versez les petits pois et laissez cuire 3 min.

Incorporez la crème liquide, assaisonnez en sel, poivre.

Ajoutez les feuilles de menthe ciselée puis mixez le tout dans un blender.

Passez votre soupe au chinois pour avoir une texture agréable en bouche.