

PURÉE DE PETIT POIS



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 100g Oignons
- 1 cube Bouillon de légumes
- 600g Petits pois frais ou congelés
- 30g Moutarde forte
- 1cs Huile d'olive
- 2 pincées de sel Sel
- 1 pincée Poivre moulu

Préparation:

- Mettre 100g oignons dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le cube de bouillon de légumes et 300g d'eau. Insérer le panier cuisson et y mettre 600g petits pois, puis cuire à la vapeur 20 min/Varoma/vitesse 2.
- Une fois la cuisson terminée. Retirer le panier cuisson.
- Verser les petits pois cuits au contenu du bol et mixer 1 min/vitesse 5, en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 10.
- Ajouter 30g moutarde et 1cs huile d'olive, puis mélanger 15 sec/vitesse 4. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, et servir la purée de petits pois bien chaude.