

## CREME DE PETITS POIS MENTHOLEE

### INGREDIENTS

150 gr d'oignons  
20 gr de beurre ou 2 cs d'huile d'olive  
1 kg de petits pois surgelés  
600 gr d'eau  
1 cube de bouillon de volaille ou de légumes  
200 gr de crème fraîche  
poivre, sel  
1 bouquet de menthe



Faire suer les oignons dans la matière grasse choisie

Ajouter les petits pois, les faire rissoler quelques minutes

Ajouter l'eau, le cube de bouillon, saler, poivrer, cuire

Ajouter la crème fraîche, mixer, et laisser mijoter 5 minutes

Ajouter la menthe ciselée au moment de servir

Ce potage se déguste chaud en hiver et froid en été (dans ce cas le préparer la veille)