Mousseline de petits pois au wasabi

Source : recette tirée d'un livre d'Anne Sophie Pic



Pour 4 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- *600 g petits pois*
- *15 cl bouillon de légumes*
- *1 noisette de wasabi*

Matériel :

Mixeur plongeant

Préparation :

Faire cuire les petits pois à l'eau bouillante salée dans le bol du Cooking Chef pendant 5 minutes sans ustensile.

Les refroidir immédiatement en les immergeant dans un saladier d'eau froide.
Les égoutter puis les mixer finement avec le bouillon de légumes bien glacé pour faire une belle purée.
Réchauffer la mousseline de petits pois à 80° dans le bol du CC, avec le batteur souple, Mélange 1.
Ajouter le wasabi et assaisonner.

J'ai servi avec des pavés de saumon.

Avis des CCCistes :

Les discussions du forum sur le sujet :

Mousseline de petits pois au wasabi