

Milkshake salé de petits pois

300 g de petits pois frais
50 cl de lait entier
une noisette de beurre
une pincée de muscade

Réservez deux cuillerées à soupe de petits pois crus. Plongez les petits pois une quinzaine minutes dans une casserole d'eau salée. Puis égouttez-les, plongez-les dans de l'eau glacée. Egouttez-les à nouveau. Dans le blender, mixez les petits pois cuits, la muscade et le lait. Filtrez avec un chinois et réservez bien au frais.

Idées de dégustation :

*Avec des lamelles croustillantes de jambon cru
Disposez de fines fines tranches de jambon entre deux feuilles de papier sulfurisé et enfournez 8 à 10 minutes à 180°C.

*Avec des asperges cuites al dente

*Avec des mouillettes : ficelle toastée, beurre aux algues et saumon fumé ou simplement ficelle et Carré Frais

