



Petits pois aux herbes **Une recette d'Alain Passard, chef de l'Arpège**

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 200 g de petits pois écosés cueillis à l'état embryonnaire
- 6 fraises coupées en quatre
- 1 petite courgette fleur naissante coupée en fines rondelles
- 1 oignon nouveau ciselé
- Aneth, coriandre, cerfeuil, fleurs de thym
- 10 fleurs de tulbaghia
- Beurre salé

Matériel

- 1 cocotte Maho Nabé

1. A feu très doux pendant quelques minutes, faire monter en température la cocotte Maho Nabé.
2. Déposer dans le Maho Nabé le beurre salé et le laisser fondre délicatement sans agressivité.
3. Ajouter les petits pois et l'oignon nouveau.

4. Laisser chauffer quelques minutes (4 à 5 minutes selon la grosseur des petits pois) à couvert et dresser en assiette creuse chaude.
5. Poser les fraises froides et les courgettes fleur croquantes sur les petits pois chauds, parsemer avec les herbes et les fleurs de tulbaghia et servir en ponctuant l'assiette d'un cappuccino de lait entier.

Cette divine recette a été imaginée par Alain Passard pour Maho Nabé, la marque de cocottes design, inspirées de la tradition culinaire japonaise. Avec leurs doubles-parois sous vide, les cocottes Maho Nabé permettent une chaleur haute précision, une conservation de celle-ci, une économie d'énergie et un épanouissement des saveurs conservant toutes les qualités nutritives des aliments.

© Chef Alain Passard pour [Maho Nabé](#)